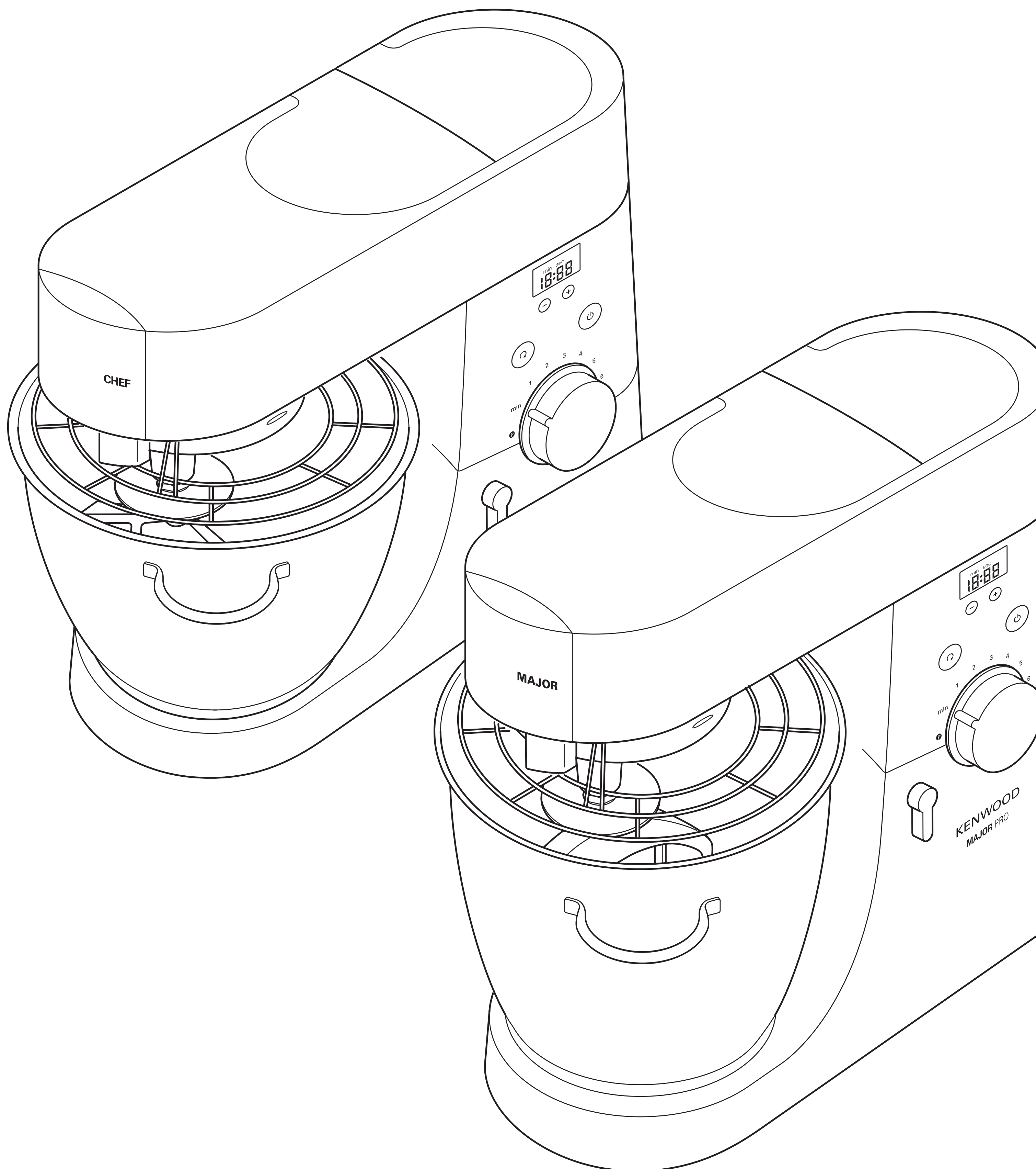
Chef and Major
KMP03 – KMP04 PRO series



KENWOOD

Kenwood

English

Congratulations on buying a Kenwood. With such a wide range of attachments available, it's more than just a mixer. It's a state-of-the-art kitchen machine. We hope you'll enjoy it.
Robust. Reliable. Versatile. Kenwood.

Français

Félicitations pour l'achat de votre robot Kenwood. Avec une gamme impressionnante d'accessoires adaptables, votre robot est plus qu'un simple batteur: c'est un robot de cuisine ultra-perfectionné qui vous donnera entière satisfaction. Nous espérons que vous l'apprécierez.
Solide. Sûr. sur-mesure. Kenwood.

Deutsch

Wir beglückwünschen Sie zu Ihrer Entscheidung für Kenwood. Sie haben nicht nur eine Küchenmaschine zum Rühren und Kneten erworben, sondern können durch ein reichhaltiges Zubehörprogramm Ihre neue Maschine zu einem universellen Küchensystem ausbauen. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen und Backen mit Kenwood
Robust. Zuverlässig. Vielseitig. Kenwood.

Italiano

Ci congratuliamo con Lei dell'acquisto di questo elettrodomestico Kenwood. Con una tale ampia gamma di accessori disponibili, questo apparecchio è molto più di un semplice mixer, è un modernissimo apparecchio da cucina. Ci auspichiamo che Le piacerà.
Robusto. Affidabile. Versatile. Kenwood.

Nederlands

Gefeliciteerd met de aankoop van uw Kenwood keukenmachine. Er zijn zo veel accessoires verkrijgbaar dat je deze machine niet meer gewoon een mixer kunt noemen. Het is een echte keukenmachine en we hopen dan ook dat u er veel plezier van zult hebben.
Krachtig, betrouwbaar en veelzijdig, dat is Kenwood.

Español

Felicidades por comprar un aparato Kenwood. Con el abanico de accesorios disponibles, Ud. ha comprado algo más que una mezcladora. Es una obra de arte para la cocina. Esperamos que lo disfrute.
Sólida. Fiable. Versátil. Kenwood.

Portugêus

Parabéns pela compra da sua Kenwood. Com a grande variedade de acessórios para ela disponíveis, esta máquina é mais que uma batedeira. É uma máquina de cozinha super moderna. Esperamos que a sua Kenwood lhe dê muito prazer.
Robusta. Fiável. Versátil. Kenwood.

Dansk

Tillykke med Deres nye Kenwood. Med så stort et udvalg af tilbehør, er det mere end blot en røremaskine - det er en suveræn, moderne køkkenmaskine. Vi håber, De vil få meget glæde af den.
Robust. Pålidelig. Alsidig. Kenwood.

Svenska

Grattis! Du har just blivit ägare till en Kenwood. Till Kenwood finns det så många tillbehör att köpa, så det är inte bara en vanlig matberedare du har - du har det allra senaste inom köksmaskiner. Vi hoppas du kommer att trivas med den.
Robust. Pålitlig. Mångsidig. Kenwood.

Kenwood

Kenwood

Українська

Наші вітання у зв’язку з придбанням кухонного комбайну Kenwood. Завдяки великому вибору насадок цей прилад стає не лише міксером. Це—найсучасніший кухонний комбайн. Ми сподіваємося, що вам сподобається готувати за допомогою нашого приладу.

Міцний. Надійний. Універсальний. Виробник - . компанія Kenwood.

عربي

نهنئكم على شراء جهاز كينوود. ومع توفر تشكيلة واسعة كهذه من الملحقات، فهو ليس مجرد خلاطة. بل انه جهاز مطبخ غاية في الروعة والاتقان.اننا نأمل تمتعكم به.

متين، موثوق، متعدد الاستعمالات، كينوود.

know your Kenwood kitchen machine

before using your Kenwood appliance
- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.

safety
- Switch off and unplug before fitting or removing tools/attachments, after use and before cleaning.
- Keep your fingers away from moving parts and fitted attachments.
- Never leave the machine on unattended.
- Never use a damaged machine. Get it checked or repaired: see ‘service’, page 10.
- Never let the cord hang down where a child could grab it.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Never use an unauthorised attachment or more than one attachment at once.
- Never exceed the maximum capacities on page 6.
- When using an attachment, read the safety instructions that come with it.
- Take care when lifting this appliance as it is heavy. Ensure the head is locked and that the bowl, tools, outlet covers and cord are secure before lifting.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

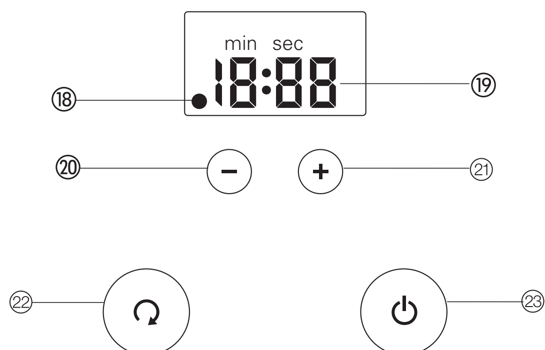
before plugging in
- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your machine.
- This appliance conforms to EC directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility and EC regulation no. 1935/2004 of 27/10/2004 on materials intended for contact with food.

before using for the first time
1. Wash the parts: see ‘care and cleaning’, page 10.
2. Push excess cord into the cord stowage compartment at the back of the machine.

know your Kenwood kitchen machine

attachment outlets
❶ high-speed outlet
❷ medium speed outlet
❸ slow-speed outlet
❹ tool socket

the mixer
⑤ mixer head
⑥ outlet catch
⑦ finger guard
⑧ bowl
⑨ bowl seating pad
⑩ head-lift lever
⑪ speed switch
⑫ power unit
⑬ K-beater
⑭ flexible beater
⑮ whisk
⑯ dough hook
⑰ spatula



control panel
⑱ power on indicator light
⑲ timer display
⑳ timer decrease button
㉑ timer increase button
㉒ fold button
㉓ start/stop button

the **mixer**

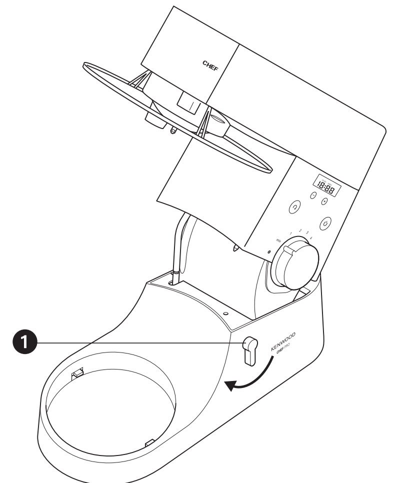
the mixing tools and some of their uses

K-beater • For making cakes, biscuits, pastry, icing, fillings, éclairs and mashed potato.

flexible beater • Ideal for scraping mixes from the sides and base of the bowl during mixing.

whisk • For eggs, cream, batters, fatless sponges, meringues, cheesecakes, mousses, soufflés. Don't use the whisk for heavy mixtures (eg creaming fat and sugar) - you could damage it.

dough hook • For yeast mixtures.



to use your mixer

1 Turn the head-lift lever clockwise ❶ and raise the mixer head till it locks.

to insert a tool 2 Push up till it stops ❷ then turn to lock.

3 Fit the bowl onto the base - press down and turn clockwise ❸

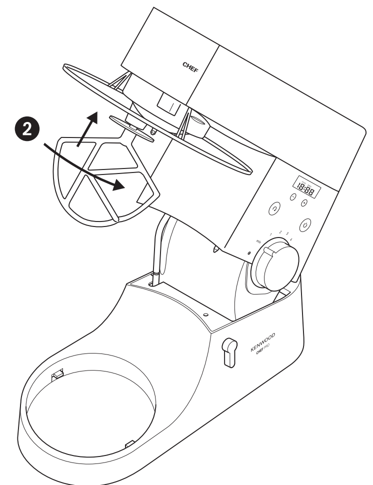
4 To lower the mixer head, raise it slightly, then turn the head lift lever clockwise. Lower into the locked position.

to remove a tool • Turn and remove.

5 Connect the mixer to the power supply. The display will show 88:88 and then clear leaving the power on indicator illuminated.

6 Turn the speed switch ❹ to the desired setting and then press the start/stop button ⏻ to start the mixer. The timer will count up in 1 second intervals. The speed can be changed at any time whilst the mixer is operating.

7 Stop the mixer by pressing the start/stop button ⏻. The operating time will be displayed and if the machine is re started the timer will continue counting providing no longer than 3 minutes has elapsed. If the mixer is not used within this time the display will re set to 00:00.



Important - If at any time, the mixer head is raised during an operation, the mixer will automatically stop and it will not re start when the mixer head is lowered. It will only restart when the head is lowered and the start/stop button ⏻ is pressed.

pulse position

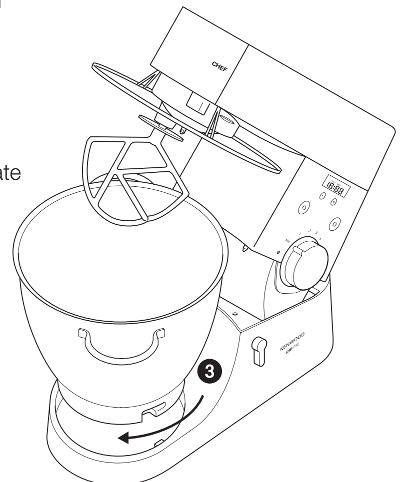
To select pulse turn the speed switch anti clockwise to the Ⓟ position. The mixer will run at maximum speed for as long as the switch is held in this position. When the switch is released it will return to the 'min' position and the mixer will stop.

Note: If the mixer is running in the timer mode the pulse function will not operate.

fold button

Press and release the fold button and the mixer will automatically operate on minimum speed for 2-3 seconds. The button can be held down for a longer operation or pressed repeatedly as needed to combine ingredients.

Note: If the mixer is running in the timer mode the fold function will not operate.



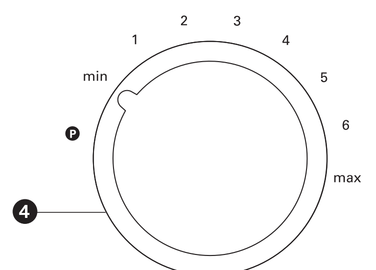
speed switch ❹

K-beater
- **creaming fat and sugar** start on min, gradually increasing to max.
- **beating eggs into creamed mixtures** 4 - max.
- **folding in flour, fruit etc** min - 1
- **all in one cakes** start on min speed, gradually increase to max.
- **rubbing fat into flour** min - 2.

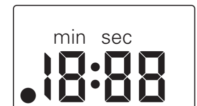
flexible beater
- **scraping mixes from the side of the bowl** start on min, gradually increasing to 3.

whisk
- Gradually increase to max.

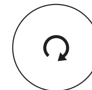
dough hook
- Start on min, gradually increasing to 1.

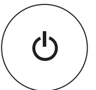


the **mixer**









to use the countdown timer

1 Connect the mixer to the power supply. The display will show 88:88 and then clear leaving the power on indicator visible .

2 Press either the + or – button for one second and the power on indicator will disappear and 00:00 will appear in the display.

3 Press the + and – buttons until the desired time is displayed. The timer will count up in 5 second intervals. If the buttons are pressed continuously the numbers will change more quickly the longer they are held down. A maximum time of 60 minutes can be set. If a time is not selected within 30 seconds the display will revert to showing the power on indicator.

4 Press the start/stop button ⏻ to start the mixer and the timer will count down in one second intervals.

- The mixer operation can be paused at any time by pressing the start/stop button once, this will also pause the timer. To resume the mixing operation press the start/stop button again, the mixer will start and the timer will continue to count down. If the mixer is left in the pause mode for ten minutes the timer will automatically re-set and an audible tone will be emitted for 2 seconds.

5 The mixing process will automatically stop when the total time has elapsed and an audible beep will be emitted for 5 seconds. The display will flash 00:00 for 5 seconds and then clear showing the power on indicator .

to re set the timer

1 Zero the timer by pressing the – and + buttons at the same time. However, if the mixer is not used for 30 minutes the display will automatically reset to 00:00.

maximum capacities

	CHEF	MAJOR
shortcrust pastry	• Flour weight: 680g - 1lb 8oz	Flour weight: 910g - 2lb
stiff yeast dough	• Flour weight: 1.36kg - 3lb	Flour weight: 1.5kg - 3lb 5oz
	• Total weight: 2.18kg - 4lb 13oz	Total weight: 2.4kg - 5lb 5oz
soft yeast dough	• Flour weight: 1.3kg - 2lb 14oz	Flour weight: 2.6kg - 5lb 12oz
	• Total weight: 2.5kg - 5lb 8oz	Total weight: 5kg - 11lb
fruit cake mix	• Total weight: 2.72kg - 6lb	Total weight: 4.55kg - 10lb
egg whites	• 12	16

general hints

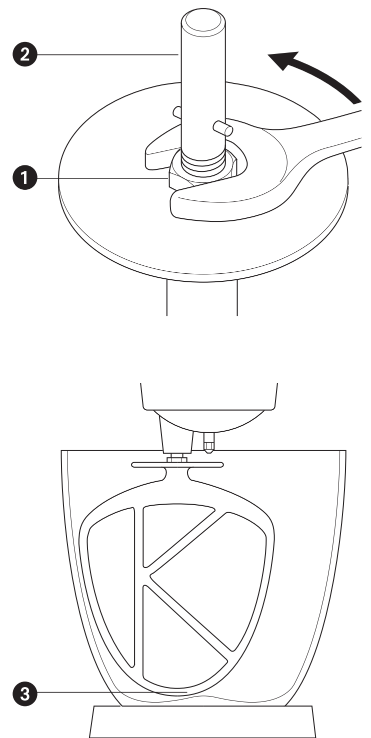
- Stop mixing and scrape down the bowl with the spatula frequently.
- Eggs at room temperature are best for whisking.
- Before whisking egg whites, make sure there's no grease or egg yolk on the whisk or bowl.
- Use cold ingredients for pastry unless your recipe says otherwise.

points for bread making

important

- Never exceed the maximum capacities stated - you'll overload the machine.
- If you hear the machine labouring, switch off, remove half the dough and do each half separately.
- The ingredients mix best if you put the liquid in first.

troubleshooting



problem

- The whisk or K-beater knocks against the bottom of the bowl or isn't reaching the ingredients in the bottom of the bowl.

solution
- Adjust the height. Here's how:

1 Unplug the appliance.
2 Raise the mixer head and insert the whisk or beater.
3 Lower the mixer head. If the clearance needs to be adjusted, raise the mixer head and remove the tool.
4 Using a spanner loosen the nut ❶ sufficiently to allow adjustment of the shaft ❷. To lower the tool closer to the bottom of the bowl, turn the beater shaft anti-clockwise. To raise the tool away from the bottom of the bowl turn the shaft clockwise.
5 Re-tighten the nut.
6 Fit the tool to the mixer and lower the mixer head. For best performance the whisk or K-beater should be **almost** touching the bottom of the bowl ❸.
7 Repeat the above steps as necessary until the tool is set correctly. Once this is acheived tighten the nut securely.

flexible beater
Ideally the flexible beater should be almost touching the bottom of the bowl but ensure that the flexible beater wing is not bent against the bowl base as this will cause excessive wear. If necessary adjust as detailed above.

problem

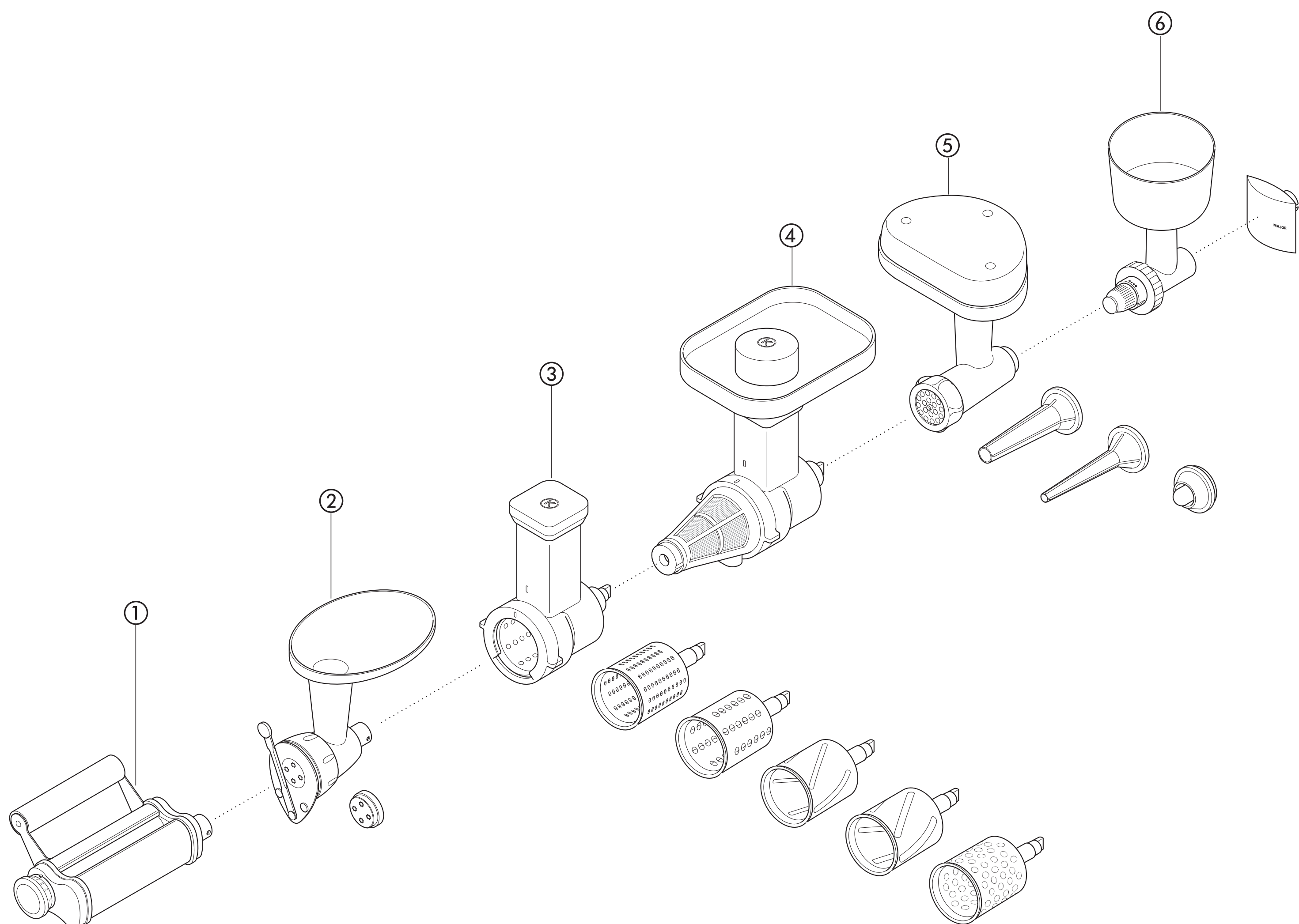
- The mixer stops during operation.

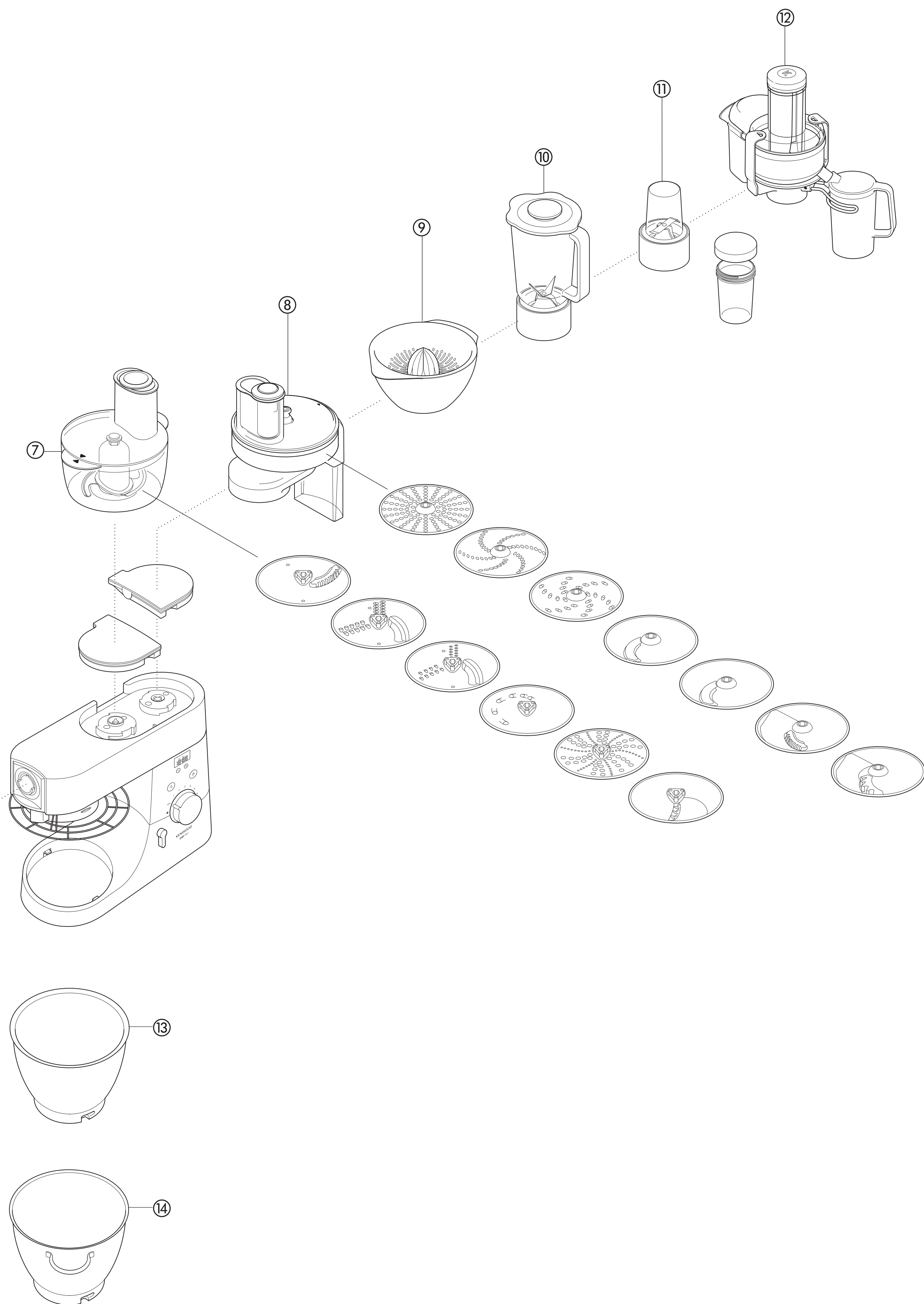
solution
- Your mixer is fitted with an overload protection device and will stop if overloaded to protect the machine. If this happens, unplug the mixer. Remove some of the ingredients to reduce the load, and allow the mixer to stand for a few minutes. Plug in and press the start/stop button. If the mixer does not restart immediately allow to stand for additional time to allow the mixer to cool down.

the **attachments** available

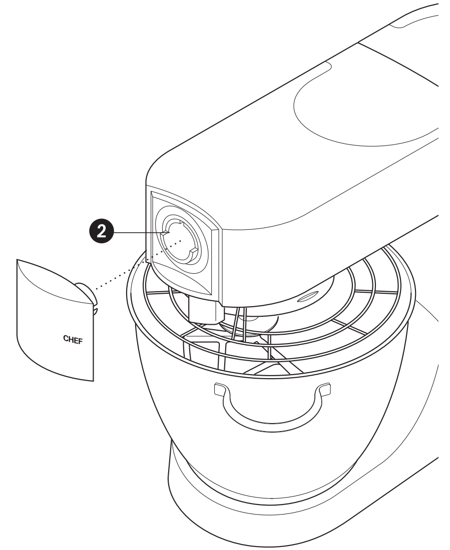
To buy an attachment not included in your pack, call your KENWOOD repairer.

attachment	attachment code
flat pasta maker ①	**AT970A**
additional pasta attachments (not shown) used in conjunction with AT970A	**AT971A** tagliatelle **AT972A** tagliolini **AT973A** trenette **AT974A** spaghetti
pasta maker ②	**AT910** comes with maccheroni rigati die (12 optional dies plus biscuit maker can be fitted)
roto food cutter ③	**AT643** comes with 5 drums
berry press ④	**AT644**
multi food grinder ⑤	**AT950A** comes with a large sausage nozzle b small sausage nozzle c kebbe maker
grain mill ⑥	**AT941A**
food processing attachment ⑦	**AT640** includes 3 cutting plates as standard and a knife blade
pro slicer grater ⑧	**AT340** comes with a range of plates
citrus juicer ⑨	**AT312**
liquidiser ⑩	1.5 l acrylic **AT337**, 1.5 l glass **AT338**, 1.5 l stainless steel **AT339**
multi-mill ⑪	**AT320** comes with 4 glass jars and 4 lids for storage
centrifugal juicer ⑫	**AT641**
Kenlyte bowl ⑬	CHEF **19659A**, MAJOR **26538A**
Stainless steel bowl with handles ⑭	CHEF **36385A**, MAJOR **36386A**




⑦
⑧
⑨
⑩
⑪
⑫
⑬
⑭

cleaning and service



care and cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- A little grease may appear at **outlet** ② when you first use it. This is normal - just wipe it off.

power unit, outlet-covers, finger guard

- Wipe with a damp cloth, then dry after each use.
- Always replace the outlet covers when not in use.
- Never use abrasives or immerse in water.

bowl

- Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher.
- Never use a wire brush, steel wool or bleach to clean your stainless steel bowl. Use vinegar to remove limescale.
- Keep away from heat (cooker tops, ovens, microwaves).

tools

- Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher.

service and customer care

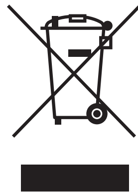
- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.

If you need help with:

- using your machine
- servicing or repairs

Contact the shop where you bought your machine.

- Designed and engineered by Kenwood in the UK
- Made in China



IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC.

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste.

It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources.As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

recipes

See important points for bread making on page 6.

white bread *stiff British-type dough*

ingredients
- 1.36kg (3lb) strong plain flour
- 15ml (3tsp) salt
- 25g (1oz) fresh yeast; or 15g/20ml (½oz) dried yeast + 5ml (1tsp) sugar
- 750ml (1¼pts) warm water: 43˚C (110˚F). Use a thermometer or add 250ml (9floz) boiling water to 500ml (18floz) cold water
- 25g (1oz) lard

method
1. **dried yeast** (the type that needs reconstituting): pour the warm water into the bowl. Then add the yeast and the sugar and leave to stand for about 10 minutes until frothy.
   fresh yeast: crumble into the flour.
   other types of yeast: follow the manufacturer's instructions.
2. Pour the liquid into the bowl. Then add the flour (with fresh yeast if used), salt and lard.
3. Knead at minimum speed for 45 - 60 seconds. Then increase to speed 1, adding more flour if necessary, until a dough has formed.
4. Knead for 3 - 4 more minutes at speed 1 until the dough is smooth, elastic and leaves the sides of the bowl clean.
5. Put the dough into a greased polythene bag or a bowl covered with a tea towel. Then leave somewhere warm until doubled in size.
6. Re-knead for 2 minutes at speed 1.
7. Half fill four 450g (1lb) greased tins with the dough, or shape it into rolls. Then cover with a tea towel and leave somewhere warm until doubled in size.
8. Bake at 230˚C/450˚F/Gas Mark 8 for 30 - 35 minutes *for loaves* or 10 - 15 minutes *for rolls*.

- When ready, the bread should sound hollow when tapped on the base.

shortcrust pastry

ingredients
- 450g (1lb) flour, sieved with the salt
- 5ml (1tsp) salt
- 225g (8oz) fat (mix lard and margarine straight from the fridge)
- About 80ml (4tbsp) water

hint
- Don't overmix

method
1. Put the flour into the bowl. Chop the fat up roughly and add to the flour.
2. Mix at speed 1 until it resembles breadcrumbs. Stop before it looks greasy.
3. Add the water and mix at minimum speed. Stop as soon as the water is incorporated.
4. Cook at around 200˚C/400˚F/Gas Mark 6, depending on the filling.

pavlova

ingredients
- 3 large egg whites
- 175g (6oz) caster sugar
- 275ml (10 fl.oz.) double cream
- fresh fruit eg raspberries, strawberries, grapes, kiwi fruit

method
1. Whisk the egg whites on a high speed until they form 'soft peaks'.
2. With the whisk operating on speed 5, gradually add the sugar one tablespoon at a time, whisking after each addition.
3. Line a baking tray with silicone paper, then spoon the meringue onto the paper forming a nest approximately 20cm/8" in diameter.
4. Place the baking tray into an oven preheated to 150˚C/300˚F/Gas Mark 2, then immediately reduce the temperature to 140˚C/275˚F/Gas Mark 1 and bake for 1 hour. Turn the heat off but leave the pavlova in the oven to cool down.
5. When ready to serve, peel off the silicone paper and place on a serving dish. Whip the cream until soft peaks form then spread over the top of the pavlova and decorate with the fruit.

scrumptious chocolate cake

ingredients
- 225g (8oz) butter, softened
- 250g (9oz) caster sugar
- 4 eggs
- 5ml (1tsp) instant coffee dissolved in 15ml (1tbsp) hot water
- 30ml (2tbsp) milk
- 5ml (1tsp) almond essence
- 50g (2oz) ground almonds
- 100g (4oz) self raising flour
- 5ml (1tsp) baking powder
- 50g (2oz) unsweetened cocoa powder

method
1. Cream the butter and sugar on a low speed gradually increasing to a higher speed until the mixture is light and fluffy. Scrape down the bowl and beater.
2. Beat the eggs in a jug and whilst the mixer is operating on a high speed, gradually add the egg a little at a time until incorporated. Switch off and scrape down.
3. Incorporate the dissolved coffee, milk and almond essence on a low speed. Add the ground almonds, sieved flour, baking powder and cocoa. Mix on a low speed to incorporate.
4. Divide the mixture between two 20cm/8” cakes tins that have been lined with greased greaseproof paper. Level the tops then bake at 180˚C/350˚F/Gas Mark 4 for approximately 30 minutes until springy to the touch.
5. Turn out and cool on a wire rack.

chocolate mousseline filling

ingredients
- 275g (10oz) plain chocolate, broken into pieces
- 225ml (8 fl.oz.) double cream

method
1. Melt the chocolate by placing in a bowl over a pan of barely simmering water.
2. Whisk the cream starting on a low speed gradually increasing to a higher speed until it forms soft peaks.
3. When the chocolate has melted remove the bowl from the heat and, using a large spoon fold into the cream.
4. Spread the chocolate filling between the cooled cakes.

honey and nut spread using the liquidiser

ingredients
- 25g chopped nuts
- 875g clear honey at room temperature

method
1. Place the ingredients into the liquidiser in the above order.
2. Blend together using the pulse control for 5 seconds
3. Use as required.

faites connaissance avec votre robot de cuisine Kenwood

avant d'utiliser votre appareil Kenwood

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.

sécurité

- Éteignez et débranchez l'appareil avant d'adapter ou de retirer tout élément/accessoire, après l'utilisation et avant le nettoyage.
- N'approchez jamais vos doigts des éléments en mouvement ou des accessoires fixés sur votre robot.
- Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne et maintenez-le hors de portée des enfants.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé ou en mauvais état. Faites-le vérifier et réparer. Pour cela reportez-vous à la rubrique 'service après-vente' en page 20.
- Ne laissez jamais le cordon pendre de telle façon qu'un enfant puisse s'en saisir.
- Ne mouillez jamais le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- N'utilisez jamais un accessoire non adapté à cet appareil et n'utilisez pas plus d'un accessoire à la fois.
- Ne dépassez jamais les capacités maximales de charge de l'appareil telles qu'elles sont précisées en page 16.
- Lorsque vous utilisez un accessoire, lisez attentivement les instructions sur la sécurité concernant cet accessoire.
- Faites attention pour soulever le robot qui est lourd. Assurez-vous que la tête est verrouillée et que le bol, les accessoires, les couvercles des orifices et le cordon sont fixés avant de le soulever.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que le courant électrique que vous utilisez est le même que celui indiqué sous votre appareil.
- Cet appareil est conforme à la directive 2004/108/CE de la CE sur la compatibilité électromagnétique, et au règlement 1935/2004 de la CE du 27/10/2004 sur les
matériaux destinés au contact alimentaire.

avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

1. Lavez les différentes parties de l'appareil. Reportez-vous pour cela à la page 20: 'entretien et nettoyage de l'appareil'.
2. Rentrez l'excédant de cordon dans le compartiment prévu à cet effet à l'arrière du robot.

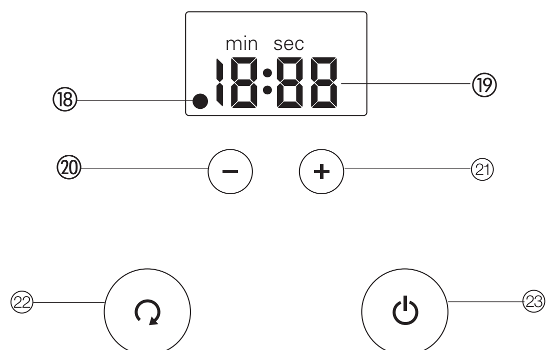
faites connaissance avec votre robot de cuisine Kenwood

orifices de branchement
❶ sortie ultra-rapide
❷ sortie vitesse moyenne
❸ sortie lente
❹ sortie planétaire

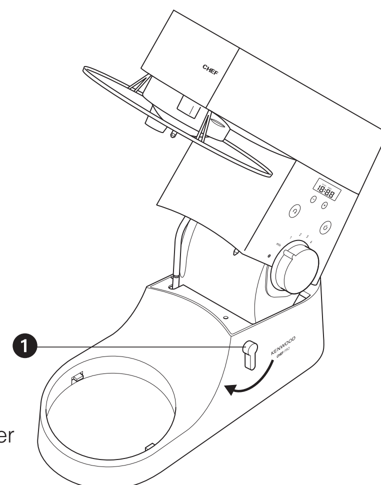
le batteur
⑤ tête du batteur
⑥ loquet de blocage
⑦ protège-doigts
⑧ bol
⑨ socle d'encastrement du bol
⑩ manette pour soulever la tête du batteur
⑪ contrôle de la vitesse
⑫ bloc moteur
⑬ batteur 'K'
⑭ batteur souple
⑮ fouet
⑯ crochet à pâte
⑰ spatule

panneau de commande

⑱ témoin de fonctionnement
⑲ affichage du minuteur
⑳ bouton de diminution du programmateur
㉑ bouton d'augmentation du programmateur
㉒ bouton incorporer
㉓ bouton marche/arrêt



le **batteur**



les accessoires du batteur et quelques unes de leurs utilisations possibles

- batteur 'K' — Pour la confection de cakes, biscuits, pâtisseries, glaçages, garnitures, éclairs et purées de pommes de terre.
- batteur souple — Idéal pour racler les mélanges sur les côtés du bol pendant le mélange.
- fouet — Pour les oeufs, la crème, la pâte à frire, les gâteaux (type gâteau de Savoie) sans matière grasse, les meringues, les gâteaux au fromage, les mousses, les soufflés. N'utilisez pas le fouet pour les mélanges épais (comme par exemple pour travailler les matières grasses ou le sucre) car vous pourriez l'endommager.
- crochet à pâte — pour les mélanges à base de levure.

pour utiliser le batteur

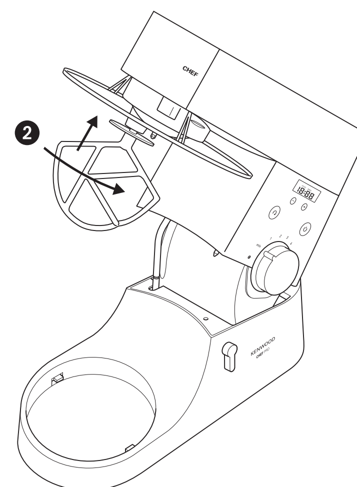
1 Tournez le levier ❶ dans le sens des aiguilles d'une montre pour soulever la tête du batteur et soulevez-la jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en position.

pour insérer un accessoire

2 Poussez jusqu'à l'arrêt ❷ puis tournez pour verrouiller en position.

3 Adaptez le bol sur la base - pressez vers le bas et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre ❸

4 Pour abaisser la tête du batteur, soulevez-la légèrement, puis tournez le levier dans le sens des aiguilles d'une montre. Abaissez-la en position verrouillée.



pour retirer un accessoire

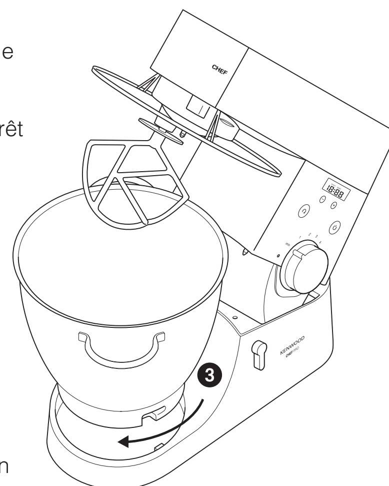
- Tournez et retirez.

5 Branchez le batteur sur l'alimentation électrique. L'affichage indique 88:88 puis devient vierge et le témoin de fonctionnement reste allumé.

6 Tournez le bouton de sélection de la vitesse ❹ sur la position désirée, puis appuyez sur le bouton marche/arrêt ⏻ pour mettre le batteur en marche. Le minuteur compte en progressant par intervalles d'une seconde.
La vitesse peut être modifiée à tout moment pendant le fonctionnement du batteur.

7 Arrêtez le batteur en appuyant sur le bouton marche/arrêt ⏻ . La durée de fonctionnement s'affiche, et, si l'appareil est remis en marche, le minuteur continue à compter, à moins que plus de trois minutes ne se soient écoulées. Si le batteur n'est pas utilisé pendant cette période, l'affichage est réinitialisé sur 00:00.

important – Si, à tout moment, la tête du batteur est relevée pendant le fonctionnement, le batteur s'arrête automatiquement et ne se remet pas en marche tant que la tête du batteur reste relevée. Il ne se remet à fonctionner que lorsque la tête est abaissée et que le bouton marche/arrêt ⏻ est enfoncé.

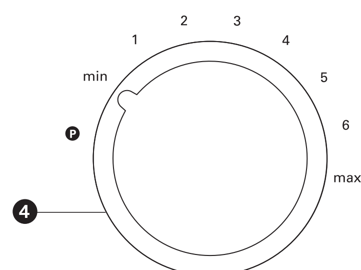


position pulse

Pour sélectionner la fonction pulse, mettez le bouton de sélection de la vitesse en position Ⓟ Le batteur fonctionne à vitesse maximale tant que le bouton est maintenu dans cette position. Lorsque le bouton est relâché, il revient en position 'min' et le batteur s'arrête.
Remarque : si le batteur est en mode minuteur, la fonction pulse ne fonctionnera pas.

bouton incorporer

Appuyez puis relâchez le bouton incorporer et le batteur fonctionne automatiquement à vitesse minimale pendant 2 à 3 secondes. Le bouton peut être maintenu enfoncé pendant plus longtemps ou être appuyé successivement, comme nécessaire, pour mélanger les ingrédients.
Remarque : Si le batteur est en mode minuteur, le bouton incorporer ne fonctionnera pas.



vitesses ❹

batteur "K"

- **Travailler les corps gras en crème avec le sucre** commencez sur min, augmentez progressivement jusqu'au max.
- **Incorporer les œufs à une crème** 4 - "max".
- **Incorporer la farine, les fruits, etc.** Min - 1.
- **Battre tous les ingrédients d'un gâteau** simultanément commencez à vitesse min, augmentez progressivement jusqu'au max.
- **Incorporer les corps gras à la farine** min - 2.

batteur souple

- **racler les mélanges sur les côtés du bol** commencez sur minimum et augmentez graduellement jusqu'à 3.

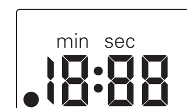
fouet

- Augmentez progressivement jusqu'à 'max'.

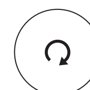
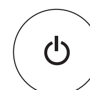
crochet à pâte

- Commencez sur 'min', puis augmentez graduellement jusqu'à passer sur 1.

le **batteur**





utilisation du minuteur avec décompte

1 Branchez le batteur sur l'alimentation électrique. L'affichage indique 88:88 puis devient vierge et le témoin de fonctionnement reste allumé .

2 Appuyez sur le bouton + ou – pendant une seconde, le témoin de fonctionnement s'éteint et l'affichage indique 00:00.

3 Appuyez sur les boutons + et – jusqu'à ce que la durée souhaitée s'affiche. Le minuteur augmente la durée par incréments de cinq secondes. Si les boutons sont enfoncés simultanément, plus ils restent enfoncés, plus la rapidité de modification de la durée augmente. Une durée maximale de 60 minutes peut être programmée. Si aucune durée n'est sélectionnée dans les 30 secondes, le témoin de fonctionnement s'affiche à nouveau.

4 Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour mettre le batteur en marche et le minuteur effectue un décompte par intervalles d'une minute.

- Le fonctionnement du batteur peut être suspendu à tout moment en appuyant une fois sur le bouton marche/arrêt. Le minuteur est également mis sur pause. Pour reprendre le fonctionnement du batteur, appuyez à nouveau sur le bouton marche/arrêt, le batteur se met en marche et le minuteur recommence le décompte. Si le batteur reste en mode pause pendant 10 minutes, le minuteur est automatiquement réinitialisé et un son distinct est émis pendant 2 secondes.

5 Le processus de mélange s'arrête automatiquement à la fin de la durée programmée et un signal sonore distinct est émis pendant 5 secondes. L'affichage indique 00:00 en clignotant pendant 5 secondes, puis devient vierge. Le témoin de fonctionnement apparaît.

réinitialisation du minuteur

1 Mettez le minuteur à zéro en appuyant simultanément sur les boutons – et +.
Toutefois, si le batteur reste inutilisé pendant 30 minutes, l'affichage est automatiquement réinitialisé sur 00:00.

capacités maximales

	CHEF	MAJOR
pâte brisée	• Quantité de farine: 680g	910g
pâte ferme à base de levure	• Quantité de farine: 1,36kg	1,5kg
	• Quantité de farine: 2,18kg	2,4kg
pâte souple à base de levure	• Quantité de farine: 1,3kg	2,6kg
	• Quantité de farine: 2,5kg	5kg
cake aux fruits	• Quantité de farine: 2,72kg	4,55kg
blancs d'oeufs	• 12	16

conseils d'utilisation

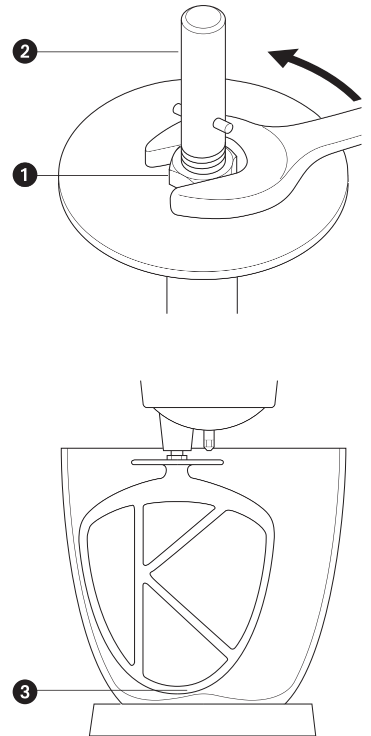
- Arrêtez de mélanger et grattez régulièrement le bol à l'aide de la spatule.
- Pour battre les oeufs, il est conseillé d'utiliser des oeufs à température ambiante.
- Avant de monter les blancs en neige, vérifiez qu'il n'y a pas de restes de graisse ou de jaune d'oeuf sur le fouet ou dans le bol.
- Utilisez des ingrédients froids pour la pâte sauf indications contraires mentionnées sur votre recette.

points importants pour la fabrication du pain

important

- Ne dépassez jamais les capacités maximales indiquées – vous surchargeriez l'appareil.
- Si vous entendez votre appareil forcer, éteignez l'appareil, retirez la moitié de la pâte et travaillez chaque moitié séparément.
- Les ingrédients se mélangeront mieux si vous mettez les liquides en premier dans l'appareil.

solutionner les problèmes



problème

- Le fouet ou le batteur 'K' vient heurter le fond du bol ou ne peut pas atteindre les ingrédients situés au fond du bol.

solution
- Ajuster la hauteur de la manière suivante :

1 Débranchez l'appareil.
2 Soulevez la tête du batteur et insérez le fouet ou le batteur.
3 Abaissez la tête du batteur. Si la hauteur doit être ajustée, soulevez la tête du batteur et retirez l'accessoire.
4 Utilisez une clé pour desserrer l'écrou ❶ afin de pouvoir ajuster l'axe ❷ Pour baisser l'accessoire, tourner l'axe dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Pour le lever par rapport au fond du bol, tourner l'ase dans le sens des aiguilles d'une montre.
5 Resserrer l'écrou.
6 Insérez l'accessoire dans la tête du batteur et rabaissez-la. Pour une performance optimale le fouet ou le batteur doivent **presque** toucher le fond du bol ❸.
7 Répétez les étapes précédentes jusqu'à ce que l'accessoire soit correctement placé. Resserrez alors l'écrou fermement.

batteur souple
Idéalement, le batteur souple doit presque toucher le fond du bol, mais assurez-vous que l'aile du batteur souple n'est pas pliée sur la base du bol car cela l'abîmerait. Si nécessaire, ajustez la hauteur comme détaillé ci-dessus.

problème

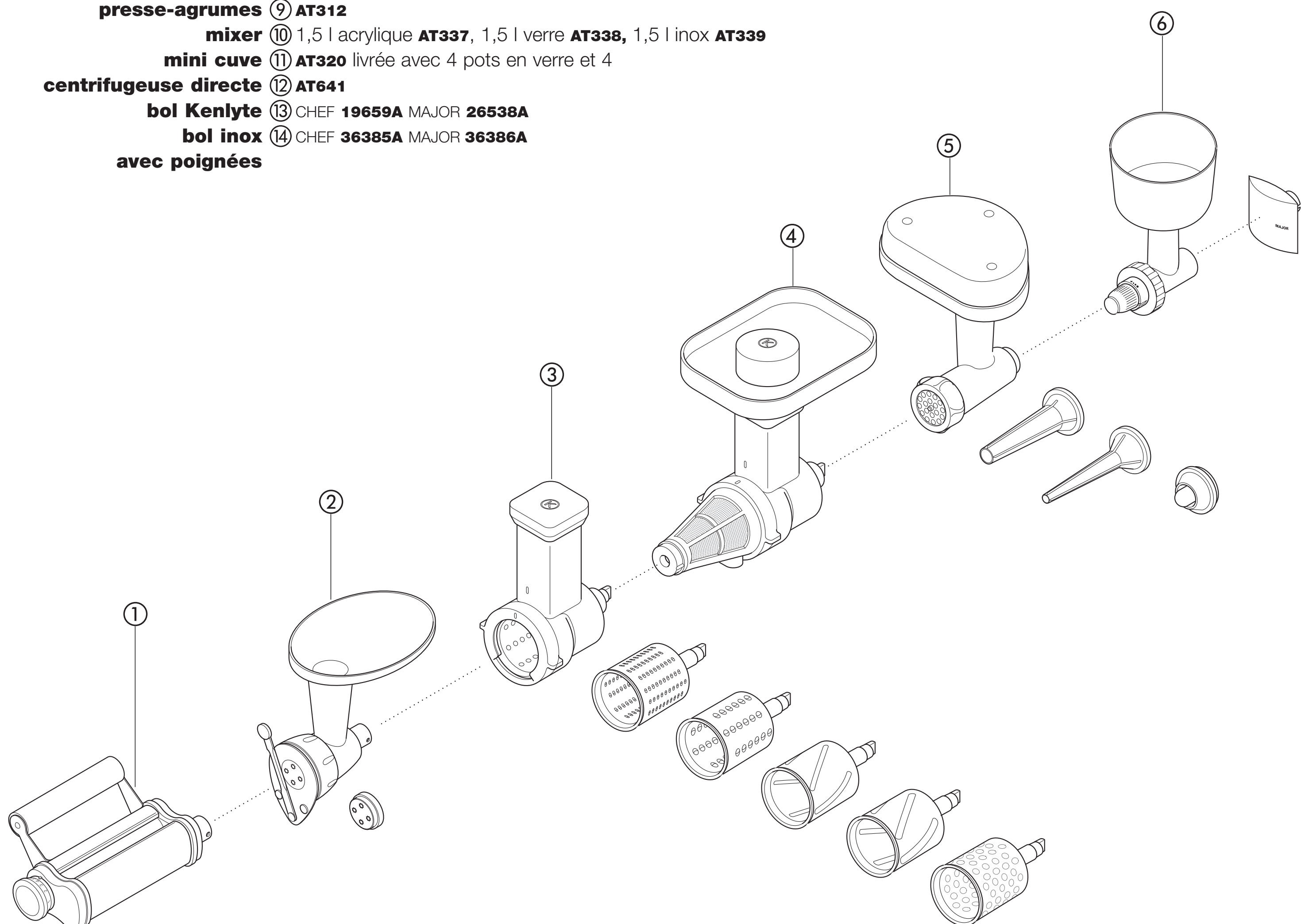
- Le batteur s'arrête pendant l'utilisation.

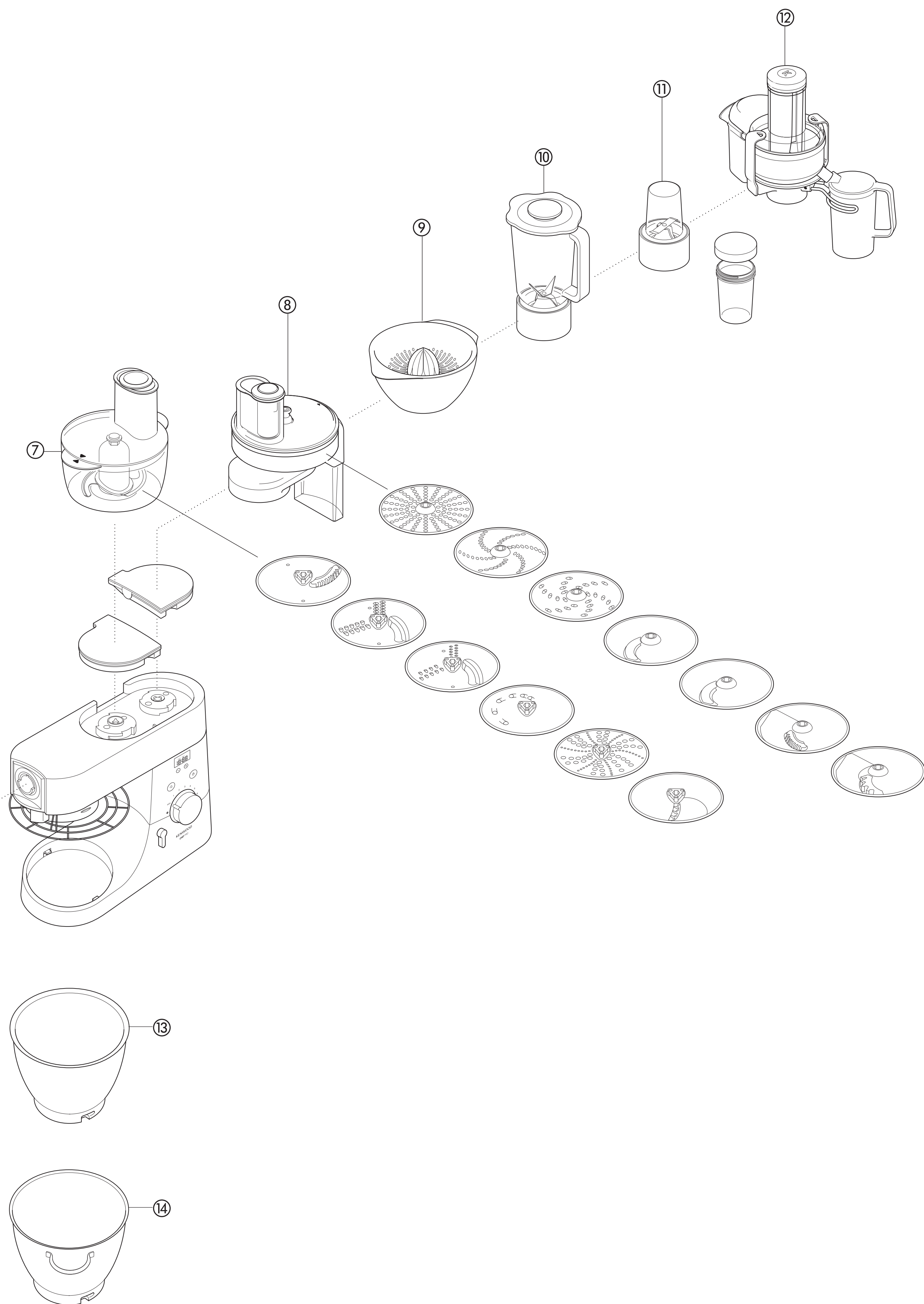
solution
- Votre batteur est équipé d'un dispositif le protégeant contre les surcharges. L'appareil s'arrêtera s'il est surchargé, afin de le protéger. Si cela se produit, débranchez le batteur. Retirez quelques ingrédients pour réduire la charge et laissez l'appareil reposer quelques minutes. Rebranchez l'appareil et appuyez sur le bouton marche/arrêt. Si le batteur ne se remet pas immédiatement en marche, laissez-le reposer plus longtemps afin qu'il refroidisse.

les **accessoires** disponibles

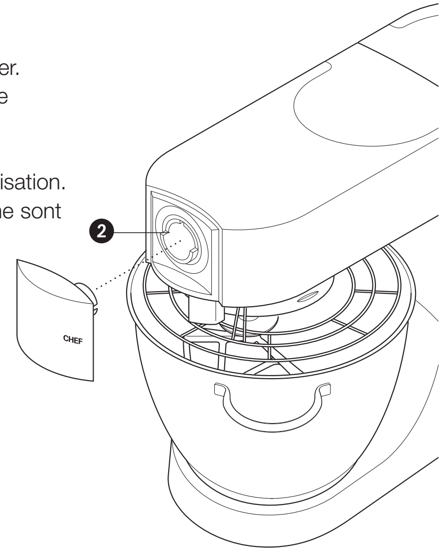
Si vous souhaitez acheter un accessoire qui n'a pas été livré avec votre appareil, contactez votre specialiste conseil KENWOOD.

accessoire		code accessoire
appareil à pâtes plates	①	**AT970A**
accessoires supplémentaires pour pâtes (non illustrés) à utiliser avec AT970A		**AT971A** tagliatelle **AT972A** tagliolini **AT973A** trenette **AT974A** spaghetti
appareil à pâtes fraîches	②	Le modèle **AT910** est livré avec une matrice pour macaronis rigatis (12 matrices supplémentaires et un accessoire pour la fabrication de biscuits peuvent être installés)
râpe-tambour alimentaire rotative	③	**AT643** livrée avec 5 cônes
presse-baies	④	**AT644**
hachoir alimentaire multifonctions	⑤	**AT950A** livré avec a grand adaptateur à saucisses b petit adaptateur à saucisses c adaptateur à kebbés
moulin à céréales	⑥	**AT941A**
cuve de préparation alimentaire	⑦	**AT640** livrée avec trois grilles à émincer/râper et un couteau rotatif
cuve de préparation éplucheur professionnel/ râpe	⑧	**AT998A** livré avec 3 grilles
presse-agrumes	⑨	**AT312**
mixer	⑩	1,5 l acrylique **AT337**, 1,5 l verre **AT338,** 1,5 l inox **AT339**
mini cuve	⑪	**AT320** livrée avec 4 pots en verre et 4
centrifugeuse directe	⑫	**AT641**
bol Kenlyte	⑬	CHEF **19659A** MAJOR **26538A**
bol inox avec poignées	⑭	CHEF **36385A** MAJOR **36386A**




⑦
⑧
⑨
⑩
⑪
⑫
⑬
⑭

nettoyage de l’appareil et service après-vente



entretien et nettoyage

- Eteignez toujours votre appareil et débranchez-le avant de le nettoyer.
- Un peu de graisse peut apparaître à **l’orifice** 2 lors de la première utilisation. C’est normal, il vous suffit de l’essuyer.

bloc moteur, couvercles protège-doigts

- Essuyez à l’aide d’un chiffon humide, puis séchez après chaque utilisation.
- Remettez toujours en place les couvercles des sorties quand elles ne sont pas utilisées
- N’utilisez jamais d’abrasifs et n’immergez pas l’appareil dans l’eau.

bol

- Lavez à la main puis séchez, ou lavez au lave-vaisselle.
- N’utilisez jamais de brosse métallique, de paille de fer ou d’eau de Javel pour nettoyer votre bol en inox. Utilisez du vinaigre pour enlever le calcaire.
- Gardez l’appareil à l’abri de la chaleur (plaques chauffantes, fours, micro-ondes).

accessoires

- Lavez à la main puis séchez, ou lavez au lave-vaisselle.

service après-vente

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou par un réparateur agréé Kenwood.

Si vous avez besoin d’aide concernant :

- l’utilisation de votre appareil
- l’entretien ou les réparations

Contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil

- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- Fabriqué en Chine.



AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/EC.

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service. Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources.Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

recettes

Pour connaître les points importants de la fabrication du pain, veuillez vous reporter à la page 16.

pain blanc *pâte ferme type anglais*

ingrédients
- 1,36kg de farine
- 15ml de sel (soit 3 cuillères à café)
- 25g de levure fraîche; ou 15g/20ml de levure déshydratée + 5ml (soit l'équivalent d'une cuillère à café) de sucre
- 750ml d'eau chaude (43˚C). Utilisez un thermomètre ou ajoutez 250ml d'eau bouillante à 500ml d'eau froide.
- 25g de lard

méthode
1. **levure déshydratée** (à reconstituer): Versez l'eau chaude dans le bol. Ajoutez ensuite la levure et le sucre et laissez reposer environ 10 minutes jusqu'à ce que le mélange ainsi obtenu devienne mousseux.
   levure fraîche: Emiettez la levure dans la farine.
   autres types de levure: Reportez-vous aux instructions du fabricant.
2. Versez le liquide dans le bol. Ajoutez ensuite la farine (avec de la levure fraîche si vous en utilisez), le sel et le lard.
3. Pétrissez la pâte à la vitesse minimale pendant 45 - 60 secondes. Passez ensuite sur la vitesse 1, en ajoutant plus de farine si nécessaire jusqu'à ce que la pâte prenne forme.
4. Pétrissez pendant encore 3 - 4 minutes à la vitesse 1 jusqu'à ce que la pâte soit souple, élastique et ne colle pas aux parois du bol.
5. Mettez la pâte dans un sac plastique que vous aurez préalablement graissé ou dans un récipient et recouvrez d'un torchon de cuisine. Laissez reposer dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
6. Remettez la pâte dans le bol et pétrissez encore pendant 2 minutes à la vitesse 1.
7. Remplissez ensuite à moitié 4 moules d'environ 450g avec la pâte (ces moules doivent être préalablement beurrés), ou faites des petits pains avec cette pâte. Recouvrez ensuite avec un torchon de cuisine et laissez reposez le tout dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
8. Faites cuire ensuite la pâte au four traditionnel à 230˚C/thermostat 8 pendant 30 - 35 minutes pour les miches de pain ou 10 - 15 minutes pour les petits pains.

- Lorsque le pain est prêt, il doit sonner creux lorsque vous le tapotez sur la base.

pâte brisée

ingrédients
- 450g de farine tamisée avec du sel
- 5ml de sel
- 225g de matière grasse (mélange de lard et de margarine directement sortis du réfrigérateur)
- Environ 80ml d'eau (soit l'équivalent de 4 cuillères à soupe)

astuce
- Ne mélangez pas pendant trop longtemps.

méthode
1. Mettez la farine dans le bol. Découpez la matière grasse que vous utilisez en morceaux grossiers et ajoutez à la farine.
2. Mélangez à vitesse 1 jusqu'à obtenir l'apparence de miettes de pain. Arrêtez avant d'obtenir une apparence grasse.
3. Ajoutez l'eau et mélangez à la vitesse minimale. Arrêtez dès que l'eau est bien incorporée au mélange.
4. Faites cuire à environ 200˚C/Thermostat 6, selon la garniture.

pavlova

ingrédients
- blancs de 3 gros œufs
- 175 g de sucre extra fin
- 275 ml de crème fraîche épaisse
- fruits frais, p. ex. framboises, fraises, raisins, kiwis

méthode
1. Battez les blancs d'œuf en neige jusqu'à ce que la mousse tienne au fouet.
2. Le fouet fonctionnant à la vitesse 5, ajouter graduellement le sucre cuillère à soupe par cuillère à soupe, en battant après chaque ajout.
3. Couvrez une plaque de four avec du papier siliconé, puis déposez la meringue à la cuillère sur le papier pour former un nid d'environ 20 cm de diamètre.
4. Placez la plaque dans un four préchauffé à environ 150 ° C/thermostat 2, puis réduisez immédiatement la température à 140 ° C/thermostat 1 et faites cuire pendant une heure. Éteignez le four mais laissez le pavlova refroidir dans le four.
5. Lorsque le dessert est prêt à servir, retirez le papier siliconé et placez-le sur un plat. Fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle tienne au fouet et répandez-la au dessus du pavlova et décorez-le avec les fruits.

délicieux gâteau au chocolat

ingrédients
- 225 g de beurre ramolli
- 250 g de sucre extra fin
- 4 œufs
- 5 ml de café instantané dissous dans 15 ml d'eau chaude
- 30 ml de lait
- 5 ml d'essence d'amende
- 50 g de poudre d'amende
- 100 g de farine auto-levante
- 5 ml de levure chimique
- 50 g de cacao en poudre non sucré

méthode
1 Mélangez le beurre et le sucre à faible vitesse en passant graduellement à une vitesse plus rapide jusqu'à obtenir un mélange léger et onctueux. Videz le bol et nettoyez le fouet.
2 Battez les œufs dans une jatte et pendant que le batteur tourne à grande vitesse, ajoutez l'œuf peu à peu jusqu'à ce qu'il s'incorpore. Éteignez et videz la jatte.
3 Incorporez le café dissous, le lait et l'essence d'amende à faible vitesse. Ajoutez la poudre d'amende, la farine tamisée, le levure chimique et le cacao. Mélangez à faible vitesse jusqu'à incorporation.
4 Partagez le mélange dans deux moules à gâteau de 20 cm préalablement recouverts de papier sulfurisé beurré. Nivelez le dessus, puis cuire à 180 °C/thermostat 4 pendant environ 30 minutes jusqu'à ce qu'il soit moelleux au toucher.
5 Retournez les gâteaux et laissez-les refroidir sur une grille.

garniture mousseline au chocolat

ingrédients
- 275 g de chocolat noir brisé en morceaux
- 225 ml de crème fraîche épaisse

méthode
1 Faites fondre le chocolat dans un bol au bain-marie.
2 Fouettez la crème en commençant à faible vitesse puis augmentez graduellement la vitesse jusqu'à ce que la crème tienne au fouet.
3 Lorsque le chocolat a fondu retirez le bol du bain-marie, et incorporez le chocolat à la crème avec une grande cuillère.
4 Répartissez la garniture au chocolat sur les gâteaux refroidis.

préparation de pâte à tartiner au miel et aux noisettes à l'aide du mixeur

ingrédients
- 25 g de noisettes hachées
- 875 g de miel liquide à température ambiante

méthode
1 Placez les ingrédients dans le mixeur, dans l'ordre indiqué ci-dessus.
2 Mélangez le tout à l'aide de la fonction pulse pendant 5 secondes
3 Utilisez comme vous le souhaitez.

Ihre Küchenmaschine von Kenwood

vor Gebrauch Ihres Kenwood-Gerätes
- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese zur späteren Benutzung auf.
- Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber.

Wichtige Sicherheitshinweise
- Vor dem Einsetzen oder Abnehmen von Rührgeräten oder Zubehörteilen, nach dem Gebrauch und vor dem Reinigen immer ausschalten und Netzstecker ziehen.
- Greifen Sie nicht in rotierende Teile und montierte Vor- und Aufsätze.
- Lassen Sie die Maschine nie unbeaufsichtigt eingeschaltet. Halten Sie Kinder von der Maschine fern.
- Benutzen Sie eine beschädigte Maschine nicht weiter, sondern lassen Sie sie vor Benutzung überprüfen und reparieren - siehe Seite 30, Abschnitt 'Kundendienst'.
- Achten Sie darauf, dass kein Kabel in Reichweite eines Kindes ist.
- Achten Sie darauf, dass Motorblock, Kabel und Stecker niemals nass werden.
- Verwenden Sie nur das von Kenwood zugelassene Zubehör, und immer nur ein Zubehörteil auf einmal.
- Überschreiten Sie die auf Seite 26 angegebenen Höchstmengen nicht.
- Beachten Sie die mit jedem Zubehörteil mitgelieferten Sicherheitsanweisungen.
- Heben Sie das Gerät vorsichtig an, denn es ist schwer. Vergewissern Sie sich vor dem Anheben, dass der Kopf arretiert ist und dass die Schüssel, Werkzeuge, Abdeckungen und das Kabel fest sitzen.
- Dieses Gerät darf weder von physisch noch von geistig behinderten oder in ihrer Bewegung eingeschränkten Personen (einschließlich Kinder) benutzt werden. Auch dürfen Personen die weder Erfahrung noch Kenntnis im Umgang mit dem Gerät haben, dieses erst nach Anweisungen durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person in Betrieb nehmen.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie mit dem Gerät nicht spielen.
- Verwenden Sie das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt. Bei unsachgemäßer Benutzung oder Nichteinhaltung dieser Anweisungen übernimmt Kenwood keinerlei Haftung.

Vor dem Einschalten
- Überprüfen Sie, ob die Spannung Ihres Stromnetzes mit der auf dem Typenschild (auf der Unterseite der Maschine) angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Das Gerät entspricht der EG-Richtlinie 2004/108/EG und der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 vom 27/10/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Vor dem Gebrauch
1. Waschen Sie alle Teile ab - siehe Seite 30, 'Reinigung und Pflege'.
2. Drücken Sie überflüssiges Kabel in das Kabelfach auf der Rückseite der Maschine.

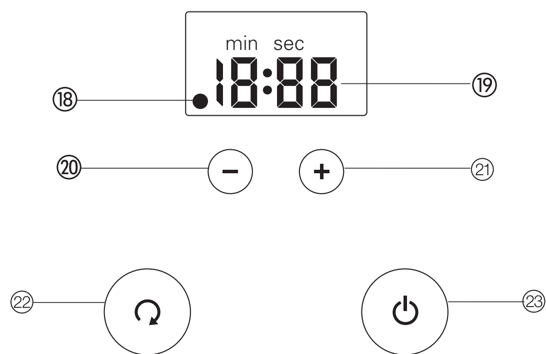
Gerätebeschreibung

Anschlüsse
1 Hochgeschwindigkeitsantrieb
2 Öffnung für mittlere Geschwindigkeit
3 Langsamer Antrieb
4 Planetenantrieb

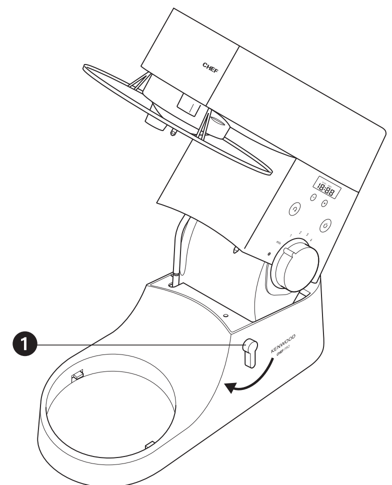
Die Maschine
5 Rührarm
6 Verschlußhebel
7 Fingerschutz
8 Rührschüssel
9 Fuß
10 Entriegelungshebel für Rührarm
11 Geschwindigkeitsregler
12 Motoreinheit
13 K Rührer
14 Flexirührer
15 Schneebesen
16 Knethaken
17 Teigschaber

Bedienfeld

18 Ein-/Aus-Leuchte
19 Timer-Display
20 Taste zur Verkürzung der Timer-Einstellung
21 Taste zur Verlängerung der Timer-Einstellung
22 Rührtaste
23 Start/Stop-Taste



Die **Maschine**



Die Rührwerkzeuge und ihr Gebrauch

- K-Rührer • für Kuchen-, Mürbe-, Torten-, Blätter- und Nudelteig
- Flexirührer • Ideal zum Abschaben des Mischguts von Schüsselseiten und -boden beim Verrühren.
- Schneebesen • zum Aufschlagen von Eiern, Sahne, Waffel- und Brandteig, Bisquitteig, Mousses, Soufflées usw. Nicht verwenden für schwere Mischungen - der Schneebesen kann dabei zerbrechen.
- Knethaken • für Hefeteig, Brotteig

Gebrauch der Maschine

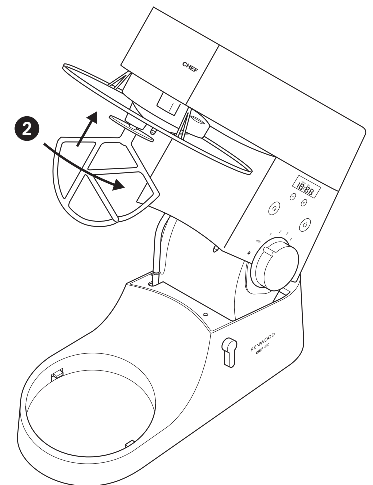
1. Drehen Sie den Hebel zum Anheben des Kopfes im Uhrzeigersinn ❶ und heben Sie den Mixerkopf an, bis er einrastet.

Werkzeug einsetzen

2. Schieben Sie das Element bis zum Anschlag nach oben ❷ und drehen Sie es, bis es einrastet.
3. Die Rührschüssel auf den Fuß aufsetzen - nach unten drücken und im Uhrzeigersinn drehen ❸
4. Heben Sie den Mixerkopf zum Absenken erst leicht an und drehen Sie den Hebehebel des Kopfes im Uhrzeigersinn. Senken Sie den Kopf bis zur Einraststellung.

Werkzeug entfernen • Drehen und entfernen.

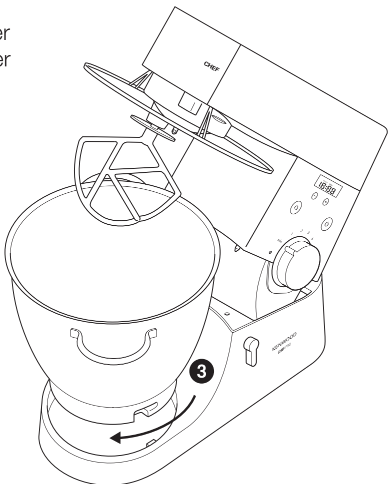
5. Schließen Sie den Mixer an das Stromnetz an. Das Display zeigt 88:88. Die Anzeige erlischt und die Ein-/Aus-Leuchte leuchtet auf ▭.
6. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler ❹ auf die gewünschte Einstellung und drücken Sie dann die Start/Stop-Taste ⏻ , um das Gerät einzuschalten. Der Timer zählt in Abständen von 1 Sekunde nach oben.
   Die Geschwindigkeit kann jederzeit auch bei laufendem Mixer geändert werden.
7. Schalten Sie den Mixer durch Drücken der Start/Stop-Taste aus ⏻ . Die Betriebszeit wird angezeigt; wenn das Gerät danach erneut eingeschaltet wird, läuft der Timer weiter, wenn nicht mehr als 3 Minuten vergangen sind. Wird der Mixer in dieser Zeit nicht wieder eingeschaltet, kehrt das Display auf 00:00 zurück.



Wichtig - Wird der Mixerkopf während des Betriebs angehoben, stoppt der Mixer automatisch und läuft erst dann wieder an, wenn der Mixerkopf wieder gesenkt wird. Der Mixer läuft erst dann wieder an, wenn der Kopf gesenkt und die Start/Stop-Taste ⏻ gedrückt wird.

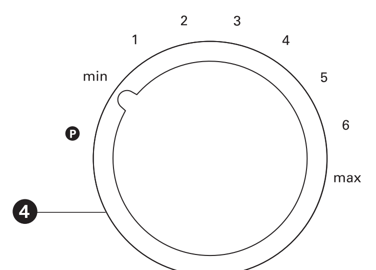
Impuls-Position

Zur Wahl der Impuls-Funktion drehen Sie den Geschwindigkeitsregler entgegen dem Uhrzeigersinn auf die Ⓟ Position. So lange wie der Schalter in dieser Stellung verbleibt, läuft der Mixer auf Höchstgeschwindigkeit. Wird der Schalter losgelassen, kehrt das Gerät auf die „Min"-Stellung zurück und stoppt.
Hinweis: Läuft der Mixer im Zeit-Modus, steht die Impuls-Funktion nicht zur Verfügung.



Rührtaste

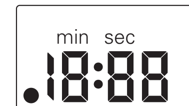
Drücken Sie die Rührtaste ⟳ und lassen Sie sie wieder los: der Mixer läuft automatisch für 2-3 Sekunden mit Mindestgeschwindigkeit. Die Taste kann für einen längeren Betrieb gedrückt gehalten oder zur Kombination von Zutaten mehrmals gedrückt werden.
Hinweis: Läuft der Mixer im Timer-Modus, steht die Rühr-Funktion nicht zur Verfügung.



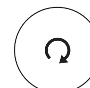
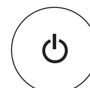
Geschwindigkeiten ❹

- K-Rührer • **Verrühren von Fett und Zucker** Mit minimaler Geschwindigkeitsstufe beginnen, nach und nach bis auf Max erhöhen.
  - **Eier cremig schlagen** 4-Max.
  - **Mehl, Obst etc. unterrühren** Min-1.
  - **Backmischungen** Mit minimaler Geschwindigkeitsstufe beginnen, nach und nach bis auf Max erhöhen.
  - **Verrühren von Fett und Mehl** Min-2.
- Flexirührer • **Zum Abschaben des Mischguts von den Schüsselseiten** Mit Min starten und stufenweise auf 3 erhöhen.
- Schneebesen • Allmählich bis max steigern.
- Knethaken • mit ‘min’ beginnend, allmählich bis ‘1’ steigern.

Die **Maschine**





Verwendung des Countdown-Timers

1 Schließen Sie den Mixer an das Stromnetz an. Das Display zeigt 88:88. Die Anzeige erlischt und die Ein-/Aus-Leuchte leuchtet auf .
2 Drücken Sie entweder die Taste + oder die Taste – für eine Sekunde - die Ein-/Aus-Leuchte erlischt. Im Display erscheint 00:00.
3 Drücken Sie die Taste + oder die Taste - bis die gewünschte Zeit im Display erscheint. Der Timer zählt in Abständen von 5 Sekunden nach oben. Werden die Tasten gedrückt gehalten, ändert sich die Anzeige umso schneller, je länger die Tasten gedrückt gehalten werden. A Eine Maximalzeit von 60 Minuten kann eingestellt werden. Wird innerhalb von 30 Sekunden keine Zeit gewählt, kehrt das Display zur erleuchteten Ein-/Aus-Leuchte zurück.
4 Zum Einschalten des Mixers drücken Sie die Ein-/Aus-Taste ; der Mixer zählt in Abständen von 1 Sekunde nach unten.
- Der Betrieb des Mixers kann jederzeit durch einmaliges Drücken der Start/Stop-Taste unterbrochen werden; auch der Timer wird damit unterbrochen. Um den Rührbetrieb wieder aufzunehmen, drücken Sie die Start/Stop-Taste erneut. Der Mixer beginnt wieder zu arbeiten und der Timer läuft weiter ab. Bleibt der Mixer für zehn Minuten im Pause-Modus, stellt sich der Timer automatisch neu ein; ein akustisches Signal ertönt für 2 Sekunden.

5 Das Rühren stoppt nach Ablauf der Gesamtzeit automatisch und für 5 Sekunden ertönt ein akustisches Signal. Für 5 Sekunden blinkt das Display 00:00 und erlischt danach; die Ein-/Aus-Leuchte leuchtet auf.

Neueinstellung des Timers

1 Stellen Sie den Timer durch gleichzeitiges Drücken der Tasten + und - auf Null.
Wird der Mixer jedoch für 30 Minuten nicht betrieben, kehrt das Display automatisch auf 00:00 zurück.

Höchstfüllmengen

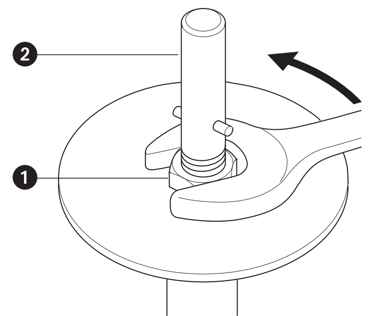
	CHEF	MAJOR
Mürbeteig	Mehlgewicht: 680 g	Mehlgewicht: 910g
Fester Hefeteig	Mehlgewicht: 1.36kg	Mehlgewicht: 1.5kg
	Gesamtgewicht: 2.18kg	Gesamtgewicht: 2.4kg
Weicher Hefeteig	Mehlgewicht: 1.3kg	Mehlgewicht: 2.6kg
	Gesamtgewicht: 2.5kg	Gesamtgewicht: 5kg
Früchtekuchen-Mischung	Gesamtgewicht: 2.72kg	Gesamtgewicht: 4.55kg
Eiweiß	12	16

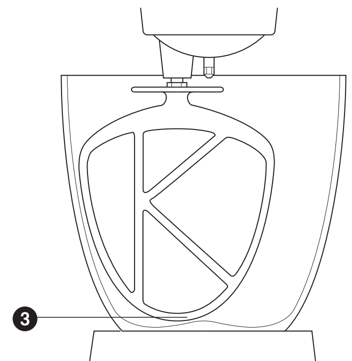
Allgemeine Hinweise
- Halten Sie das Rührwerk an und entfernen Sie die Rührmasse mit dem Schaber von der Wand der Rührschüssel.
- Eier lassen sich am leichtesten aufschlagen, wenn sie Zimmertemperatur haben.
- Vor dem Schlagen von Eiweiß darauf achten, daß kein Fett oder Eigelb am Schneebesen oder an der Schüssel haftet.
- Bleibt Teig am Schüsselboden unbearbeitet, die Einstellung der Rührwerkzeuge überprüfen.

Brotteig

Wichtig
- Die angegebenen Höchstmengen sollten nie überschritten werden. Dies kann zu einer Überlastung des Geräts führen.
- Wenn die Maschine schwer läuft: Maschine abschalten, die Hälfte der Teigmenge herausnehmen und jede Hälfte gesondert kneten.
- Zuerst die trockenen Zutaten mischen, dann bei laufender Maschine Flüssigkeiten zufügen.

Fehlersuche





Problem

- Schneebesen oder K-Rührer schlagen gegen den Boden der Rührschüssel oder erreichen die Zutaten am Boden der Rührschüssel nicht.

Lösung
- Höheneinstellung folgendermaßen anpassen:

1 Ziehen Sie den Netzstecker.
2 Klappen Sie den Maschinenkopf hoch und führen Sie den Schneebesen oder den K-Rührer ein.
3 Klappen Sie den Kopf nach unten. Wenn Sie den Abstand ändern müssen, klappen Sie den Maschinenkopf nach oben und nehmen Sie das Rührelement ab.
4 Lösen Sie die Mutter ➊ mit einem Schraubenschlüssel genügend, um die Höhe des Schafts ➋ zu verstellen. Zum Senken des Rührelements drehen Sie den Schaft gegen den Uhrzeigersinn. Zum Anheben des Rührelements drehen Sie den Schaft im Uhrzeigersinn.
5 Ziehen Sie die Mutter wieder fest.
6 Bringen Sie das Rührelement erneut am Maschinenkopf an und klappen Sie ihn nach unten. Die beste Leistung erzielen Sie, wenn der Schneebesen oder K-Rührer den Boden der Schüssel **fast** berührt ➌.
7 Wiederholen Sie die obigen Schritte nach Bedarf, bis das Rührelement richtig sitzt. Ziehen Sie daraufhin die Mutter wieder fest an.

Flexirührer
Der Flexirührer sollte den Boden der Schüssel fast berühren. Stellen Sie jedoch sicher, dass sich der Rührerflügel nicht am Schüsselboden verbiegt, da dies zu Verschleiß führt. Bei Bedarf die Position wie oben gezeigt korrigieren.

Problem

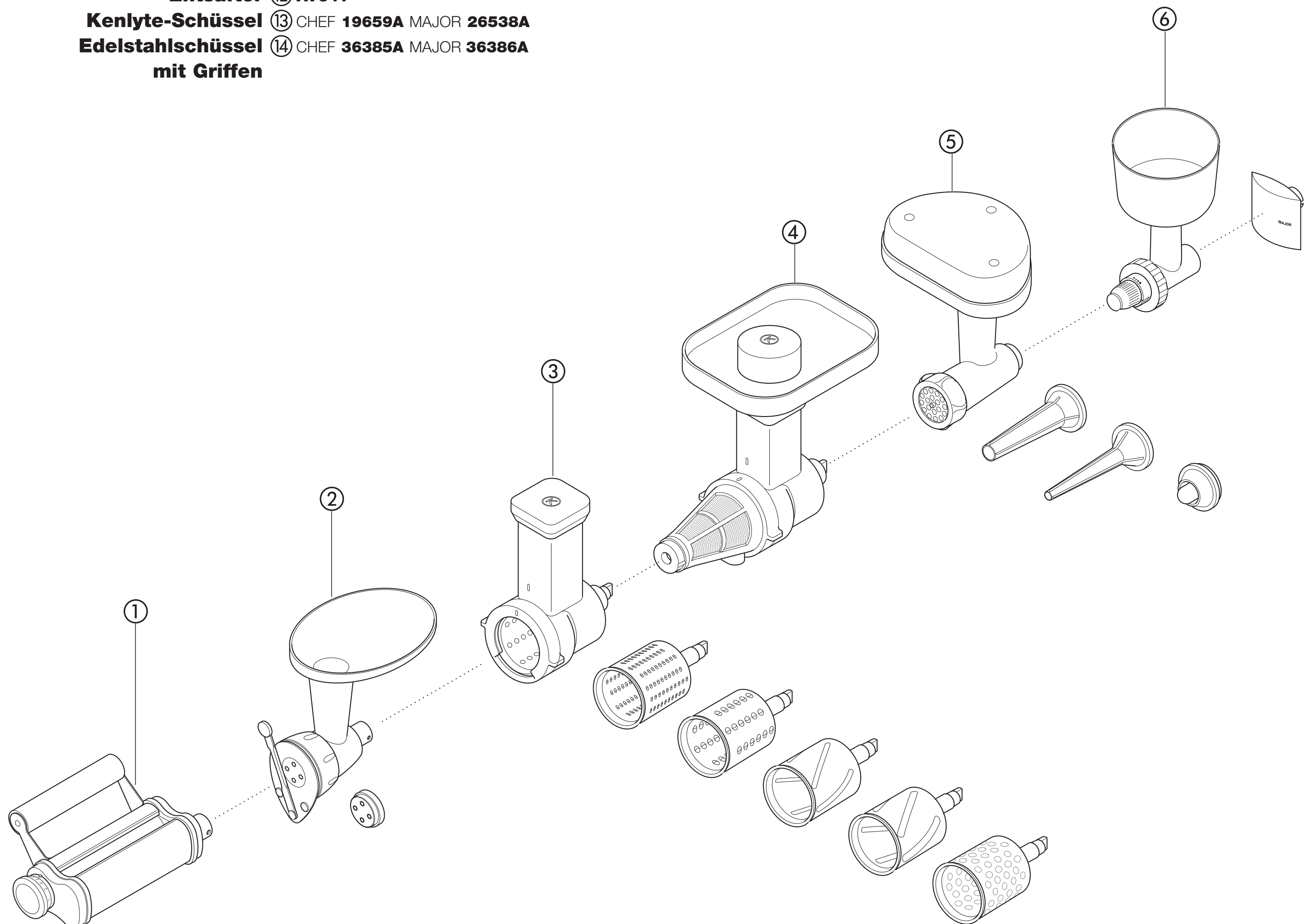
- Der Mixer stoppt im Betrieb.

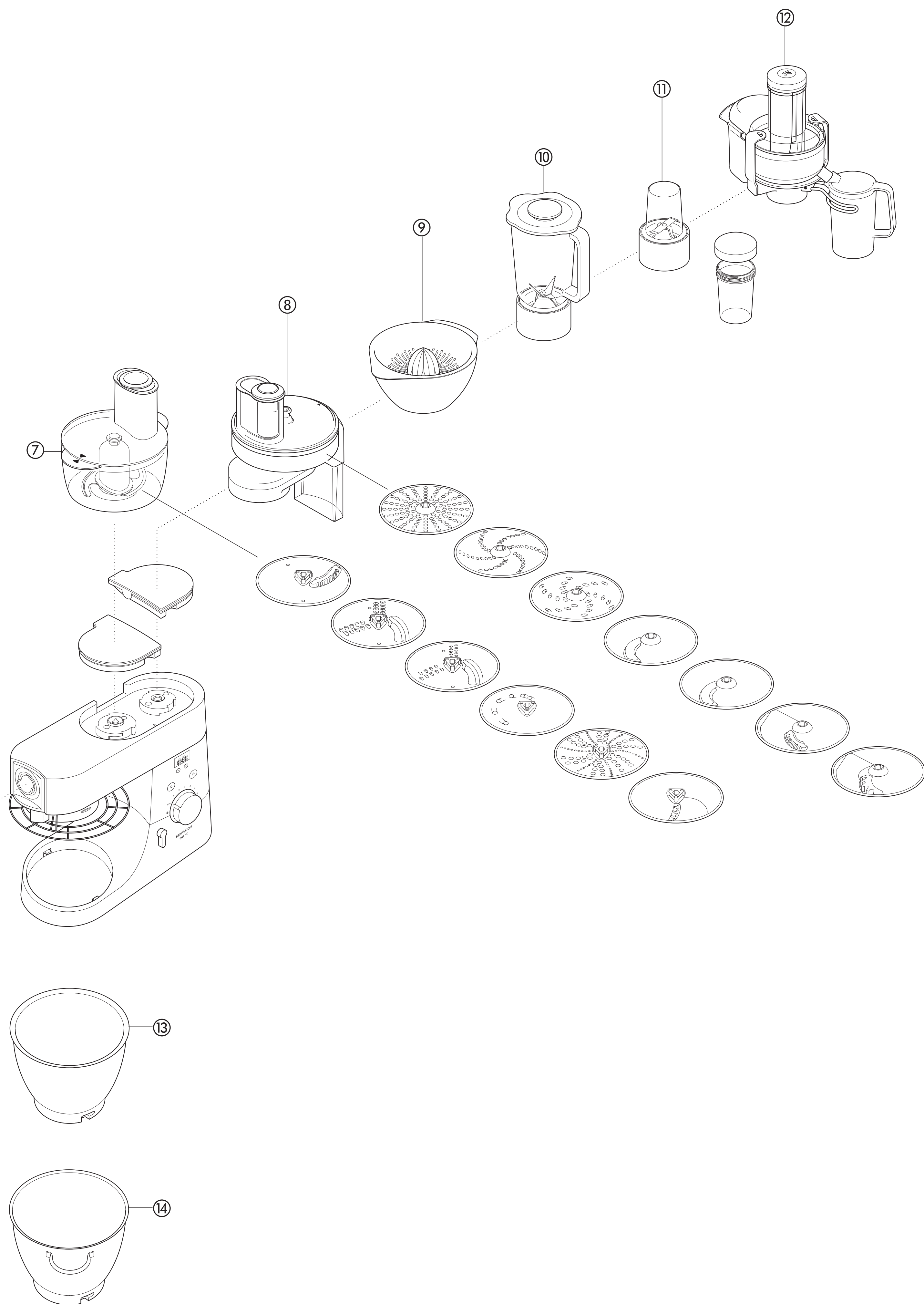
Lösung
- Ihre Küchenmaschine ist mit einem Überlastungsschutz versehen, der den Betrieb bei einer Überlastung unterbricht, um das Gerät zu schützen. Ziehen Sie in diesem Fall den Netzstecker. Entnehmen Sie einen Teil des Mischguts, um die Last zu reduzieren, und lassen Sie das Gerät einige Minuten stehen. Schließen Sie es dann wieder ans Netz an und drücken Sie die Start/Stopp-Taste. Falls das Gerät nicht sofort startet, lassen Sie es noch etwas länger abkühlen..

Das erhältliche **Zubehör**

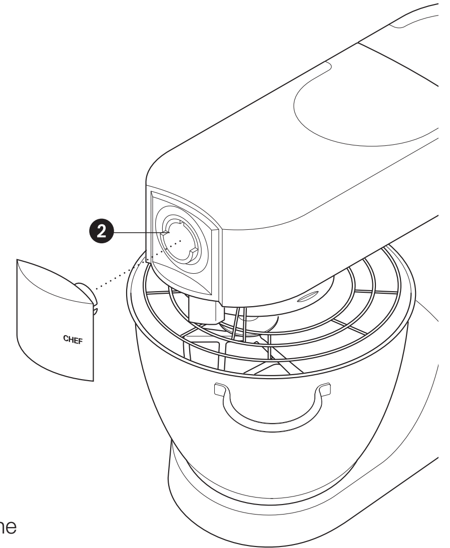
Zubehörteile, die nicht mit der Maschine mitgeliefert wurden, erhalten Sie bei Ihrem Kenwood-Händler.

vorsatz		vorsatz-code
flacher Nudelvorsatz	①	**AT970A**
weitere Nudelvorsätze (nicht gezeigt) zur Verwendung mit AT970A		**AT971A** Tagliatelle **AT972A** Tagliolini **AT973A** Trenette **AT974A** Spaghetti
nudelvorsatz	②	**AT910** wird mit Maccheroni rigati-Vorsatz geliefert. (12 wahlweise Vorsätze plus Gebäckwerkzeug können eingesetzt werden)
langsamer Schlitz/ Rotierender Schneider	③	**AT643** wird mit 5 Trommeln geliefert
Beerenpresse	④	**AT644**
Multi-Mahlwerk	⑤	**A950A** wird mit
	a	großer Wurstdüse
	b	kleiner Wurstdüse
	c	Kebbe-Vorsatz geliefert
getreidemühle	⑥	**AT941A**
Küchenmaschinenvorsatz und einMesser	⑦	**AT640** enthält 3 Schneidscheiben als Standard
Pro Schneide/Raspel	⑧	**AT340** komplett mit verschiedenen Schneidescheiben
Zitruspresse	⑨	**AT312**
Mixer	⑩	1,5 l Acryl **AT337**, 1,5 l Glas **AT338,** 1,5 l Edelstahl **AT339**
Multimühle	⑪	**AT320** mit 4 Glasgefäßen und 4 Deckeln zum Aufbewahren
Entsafter	⑫	**AT641**
Kenlyte-Schüssel	⑬	CHEF **19659A** MAJOR **26538A**
Edelstahlschüssel mit Griffen	⑭	CHEF **36385A** MAJOR **36386A**




⑦
⑧
⑨
⑩
⑪
⑫
⑬
⑭

Reinigung und Kundendienst



Reinigung und Pflege

- Vor dem Reinigen die Maschine immer ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- An der Öffnung ❷ kann beim erstmaligen Gebrauch etwas Fett erscheinen. Das ist normal – wischen Sie es einfach ab.

Antriebseinheit, Anschlussdeckel, Fingerschutz

- Mit einem feuchten Tuch abwischen und trocknen lassen.
- Stets die Anschlussdeckel aufsetzen, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
- Niemals Scheuermittel benutzen oder in Wasser eintauchen.

Schüssel

- Von Hand spülen und gründlich abtrocknen oder in die Spülmaschine geben.
- Die Schüssel aus Edelstahl niemals mit einer Drahtbürste, Stahlwolle oder Bleichmittel reinigen. Kalk mit Essig entfernen.
- Von Hitzequellen fernhalten (Herdplatten, Öfen, Mikrowellen).

Rührelemente

- Von Hand spülen und gründlich abtrocknen oder in die Spülmaschine geben.

Kundendienst und Service

- Ein beschädigtes Netzkabel darf aus Sicherheitsgründen nicht selbst repariert werden, sondern muß von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Kundendienststelle ausgetauscht werden.

Hinweise zur:

- Verwendung Ihres Kenwood Gerätes
- Wartung oder Reparatur

Bitte setzen Sie sich mit Ihrem Händler in Verbindung, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.
- Hergestellt in China.



WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EG-RICHTLINIE 2002/96/EG.

Am Ende seiner Nutzungszeit darf das Produkt NICHT mit dem Hausmüll entsorgt werden.
Es muss zu einer örtlichen Sammelstelle für Sondermüll oder zu einem Fachhändler gebracht werden, der einen Rücknahmeservice anbietet.
Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht dies die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät hergestellt wurde, was erhebliche Einsparungen an Energie und Rohstoffen mit sich bringt.

Rezepte

Siehe auch die wichtigen Hinweise für Brotteig auf Seite 26.

Frühstücksbrot

Zutaten
- 2,6kg normales Mehl
- 1,3l Milch
- 300g Zucker
- 450g Margarine
- 100g Frischhefe oder 50g Trockenhefe
- 6 Eier, geschlagen
- 5 Prisen Salz

Zubereitung
1. Die Margarine in der Milch schmelzen und die Mischung auf 43˚C erwärmen.
2. **Trockenhefe:** Hefe und Zucker in die Milch geben und etwa 10 Minuten stehen lassen, bis die Hefe kocht.
   Frischhefe: in das Mehl krümeln und den Zucker zugeben.
   sonstige Hefe: Herstellerangaben befolgen.
3. Die Milch in die Rührschüssel gießen, die geschlagenen Eier und 2 kg Mehl zugeben.
4. 1 Minute bei minimaler Geschwindigkeit mixen, dann eine weitere Minute auf Stufe 1.
5. Das restliche Mehl und das Salz zugeben und bei geringster Geschwindigkeit 1 Minute, dann bei Geschwindigkeit 1 weitere 2 - 3 Minuten kneten, bis ein glatter und gleichmäßiger Teig entstanden ist.
6. Gefettete 450g Formen zur Hälfte mit dem Teig füllen, oder den Teig zu Brötchen formen. Mit einem Tuch abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.
7. Backen: Brotlaibe 20 - 25 Minuten, Brötchen 15 Minuten bei 200˚C/Gas: Stufe 6.
8. Das Brot ist gar, wenn es bei Klopfen auf die Unterseite hohl klingt.

Mürbeteig

zutaten
- 450g Mehl, mit dem Salz durchgesiebt
- 5ml Salz
- 225g Fett (Schmalz und Margarine, gemischt, Kühlschranktemperatur)
- etwa 80ml (4 El) Wasser

Tip:
- Nicht überrühren.

zubereitung
1. Das Mehl in die Rührschüssel geben. Das Fett in Flocken zum Mehl geben.
2. Bei Geschwindigkeitsstufe 1 nur so lange mixen, bis Masse aussieht wie Paniermehl. Nicht schmierig werden lassen.
3. Das Wasser zugeben und bei minimaler Geschwindigkeit rühren. Sobald das Wasser aufgenommen ist, das Rührwerk abschalten.
4. Backen: bei etwa 200˚C (Gas Stufe 6), Dauer je nach Belag.

Pavlova

Zutaten
- 3 große Eiweiß
- 175g feiner Zucker
- 275 ml Creme double
- frisches Obst, z.B. Himbeeren, Erdbeeren, Trauben, Kiwi

Zubereitung
1. Eiweiß mit hoher Geschwindigkeit steif schlagen.
2. Schneebesen auf Stufe 5 laufen lassen und Zucker esslöffelweise hinzufügen. Nach jedem Esslöffel rühren.
3. Backblech mit Backpapier auslegen und Meringue-Masse mit dem Löffel auf das Papier geben, so dass ein Nest mit einem Durchmesser von ca. 20 cm entsteht.
4. Backblech in den auf 150°C/300°F/Gas Stufe 2 vorgeheizten Ofen schieben und Temperatur sofort auf 140°C/275°F/Gas Stufe 1 reduzieren. 1 Stunde lang backen. Hitze ausschalten, aber Pavlova zum Abkühlen im Ofen lassen.
5. Kurz vor dem Servieren Backpapier abziehen und Pavlova auf eine Servierscheibe gleiten lassen. Sahne steif schlagen und Oberseite der Pavlova damit bestreichen. Mit Früchten garnieren.

Üppige Schokoladentorte

Zutaten
- 225 g weiche Butter
- 250 g feiner Zucker
- 4 Eier
- 5 ml (1TL) Instant-Kaffee, aufgelöst in 15 ml (1 EL) heißem Wasser
- 30 ml (2 EL) Milch
- 5 ml (1 TL) Mandelessenz
- 50 g gemahlene Mandeln
- 100 g Mehl
- 5 ml (1 TL) Backpulver
- 50 g ungesüßtes Kakaopulver

Zubereitung
1 Butter und Zucker bei niedriger Geschwindigkeit cremig rühren. Geschwindigkeit l angsam erhöhen, bis die Masse locker und schaumig ist. Buttermischung von der Schüssel und dem Schneebesen abstreifen.
2 Eier in einem Gefäß verrühren. Während der Mixer auf hoher Geschwindigkeit arbeitet, langsam Ei zufügen und einarbeiten. Abschalten und abstreifen.
3 Gelösten Kaffee, Milch und Mandelessenz bei niedriger Geschwindigkeit einarbeiten. Gemahlene Mandeln, gesiebtes Mehl, Backpulver und Kakao zufügen. Bei niedriger Geschwindigkeit verrühren.
4 Masse auf zwei mit Backpapier ausgekleidete Kuchenformen (20 cm) aufteilen. Oberfläche glatt streichen und im Ofen bei 180°C/350°F/Gas Stufe 4 ca. 30 Minuten backen, bis der Kuchen auf Berührung nachgibt.
5 Aus der Backform lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Schokoladen-Mousseline-Füllung

Zutaten
- 275 g Zartbitterschokolade, in Stücke gebrochen
- 225 ml Crème double

Zubereitung
1 Schokolade in einer Schüssel über einem leicht siedenden Wasserbad schmelzen.
2 Sahne steif schlagen. Dabei bei niedriger Geschwindigkeit beginnen und Geschwindigkeit allmählich erhöhen.
3 Sobald die Schokolade geschmolzen ist, Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und Schokolade mit einem großen Löffel unter die Sahne heben.
4 Schokoladenfüllung zwischen die abgekühlten Kuchen streichen.

Honig/Nussmischung mit dem Liquidiser

Zutaten
- 25g gehackte Nüsse
- 875g klarer Honig mit Raumtemperatur

Zubereitung
1 Geben Sie die Zutaten in der o. a. Reihenfolge in den Liquidiser.
2 Mit der Impuls-Funktion für 5 Sekunden mischen.
3 Je nach Bedarf verwenden.

Hinweise für Garantieleistungen

1. Für das an Sie gelieferte Gerät gemäss Rechnung gewährt der Hersteller ab Kaufdatum eine 24-monatige Garantie. Zum Nachweis der Garantie gilt nur der Kaufbeleg.

2. Alle innerhalb der Garantiezeit auftretenden Funktionsfehler, die nachweisbar trotz sachgemässem Gebrauch entstanden sind, beheben wir bis 24 Monate nach Kaufdatum kostenlos.
   Bei gewerblicher Nutzung reduziert sich die Garantieleistung auf 6 Monate.

3. Es bleibt unserer Wahl überlassen, ob wir die defekten Teile reparieren oder austauschen. Ausgetauschte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Durch die Erbringung von Garantieleistungen tritt keine Verlängerung der ab Kaufdatum eingeräumten Garantiezeit ein. Die Garantiezeit für Teile, die im Rahmen der Garantie ausgetauscht werden, läuft mit Ende der Garantiezeit ab.

5. Die Garantie erlischt bei Eingriffen von anderen als autorisierten KENWOOD-Kundendienststellen oder bei der Verwendung anderer als original KENWOOD-Ersatzteile.

6. Unsere autorisierten KENWOOD-Kundendienststellen werden die Instandsetzung so schnell wie möglich durchführen.

7. Von der Garantie ausgenommen sind:

   - Glas- und Kunststoffbruch,
   - Schäden, die auf Nichtbeachtung der Hinweise in der Betriebsanleitung zurückzuführen sind.
   - Schäden, die durch Anschluß an eine falsche Netzspannung oder sonstige unsachgemäße Behandlung des Gerätes oder seiner Teile entstehen, inbesondere Überlastung.
   - Schäden, die auf normale Abnutzung zurückzuführen sind.
   - Transportschäden jeglicher Art melden Sie bitte umgehend, jedoch spätestens 8 Tage nach Auslieferung bei Ihrem Händler, damit er diese reguliert.

8. Durch diese Herstellergarantie wird die gesetzliche Gewährleistungspflicht nicht eingeschränkt.

Im Garantiefall oder bei Reparaturbedarf wenden Sie sich bitte an dem Verkaeufer (oder an eine autorisierte Kundendienststelle).

Deutschland: Info Line: 0180-2000-422 (0,12€/min)

Per conoscere il vostro apparecchio da cucina Kenwood

prima di utilizzare la vostra apparecchiatura Kenwood
- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.

sicurezza
- Spegnere l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente prima di inserire od estrarre utensili/accessori, dopo l'uso e prima della pulizia.
- Tenere le dita lontano dalle parti componenti e dagli accessori inseriti mentre sono in movimento.
- Non allontanarsi mentre l'apparecchio è in funzione e non lasciare che i bambini vi si avvicinino.
- Non usare l'apparecchio se appare danneggiato. Farlo controllare o riparare da personale apposito (vedere a pagina 42 per le informazioni sull'assistenza tecnica).
- Non lasciare mai che il cavo penzoli da una superficie dove un bambino potrebbe afferrarlo.
- Non lasciare mai che il corpo motore, il cavo o la spina si bagni.
- Non usare accessori diversi da quelli indicati e non inserire più di un accessorio alla volta.
- Non superare la capacità massima dell'apparecchio riguardo la quantità di cibo da inserire (indicazioni a pagina 38).
- Quando si desidera usare un accessorio, leggere le istruzioni di sicurezza che lo corredano.
- Fare attenzione nel sollevare questo apparecchio, che è molto pesante. Controllare che la testa del mixer sia bloccata e che vaschetta, utensili, coperchi e cavo siano ben saldi prima di sollevare l'apparecchio.
- Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti, a meno che non siano attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile della loro incolumità.
- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.

prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica
- Accertarsi che la tensione della vostra rete sia la stessa di quella indicata sulla base dell'apparecchio.
- Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2004/108/CE sulla Compatibilità Elettromagnetica, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.

prima dell'uso
1. Lavare i componenti secondo le istruzioni fornite a pagina 42.
2. Spingere il cavo in eccedenza dell'apposito comparto sul retro dell'apparecchio.

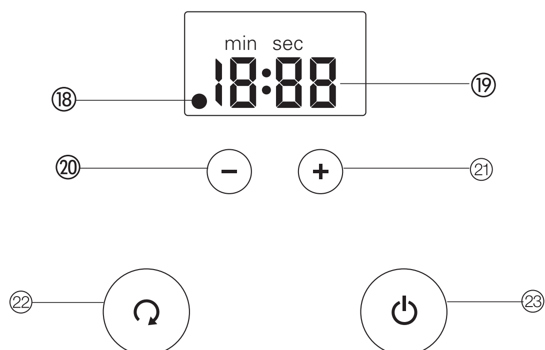
per conoscere il vostro apparecchio da cucina Kenwood

attacchi per accessori
❶ attacco per alta velocità
❷ uscita a media velocità
❸ attacco per basse velocità
❹ attacco per gli utensili

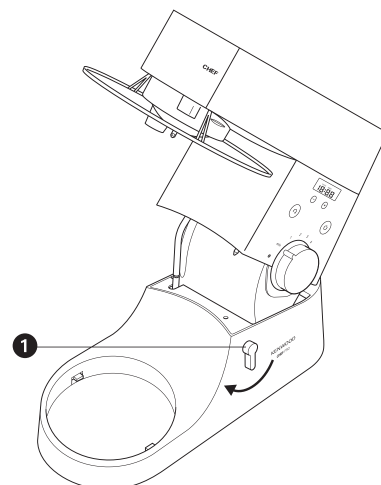
il mixer
⑤ testa di miscelazione
⑥ fermo per l'attacco
⑦ protezione per le dita
⑧ recipiente
⑨ appoggio per la vaschetta
⑩ levetta per il sollevamento della testa dell'apparecchio
⑪ selettore della velocità
⑫ corpo motore
⑬ frusta a K
⑭ frusta flessibile
⑮ frullino
⑯ braccio impastatore
⑰ spatola

pannello di controllo

⑱ spia di accensione
⑲ display del timer
⑳ tasto timer +
㉑ tasto timer -
㉒ tasto impasto
㉓ tasto avvio/stop



il **mixer**



utilizzo degli accessori per mescolare

frusta
- Per torte, biscotti, paste frolle, glasse, ripieni, cannoli e per fare il puree di patate.

frusta flessibile
- Ideale per staccare gli ingredienti dai lati e dalla base del recipiente durante la miscelazione.

frullino
- Per uova, panna, pastelle, torte senza grasso, meringhe, torte alla ricotta, mousse, soufflé. Non usare il frullino per miscele dense (per esempio per il grasso di scrematura e per lo zucchero), altrimenti si corre il rischio di danneggiarlo.

braccio impastatore
- Per tutte le miscele a lievitazione.

come usare il mixer

1 Girare in senso orario la leva di sollevamento della testa del mixer ❶ e sollevare la testa fino a quando non si blocca in posizione.

per inserire un utensile

2 Spingere verso l'alto fino a quando si ferma ❷ e poi ruotare per fermare in posizione.

3 Collocare il recipiente sulla base. Spingerlo verso il basso e ruotare in senso orario ❸

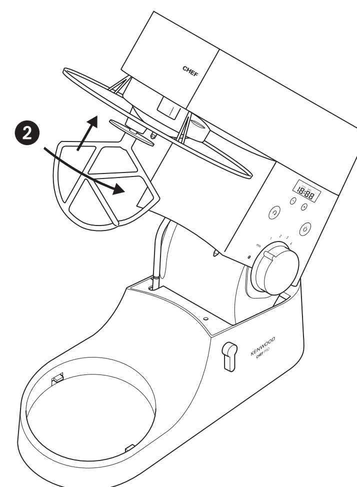
4 Per abbassare la testa del mixer, sollevarla leggermente e poi girare in senso orario la leva di sollevamento. Ora abbassare la testa del mixer nella posizione bloccata.

per estrarre un utensile
- ruotare e rimuoverlo.

5 Collegare il mixer all'alimentazione elettrica. Il display mostra 88:88 e poi si cancella, lasciando solo accesa la spia dell'alimentazione ▭.

6 Spostare il selettore della velocità ❹ sull'impostazione desiderata e poi premere il tasto avvio/stop ⏻ per avviare il mixer. Il timer inizia a contare in intervalli di 1 secondo.
È possibile variare in qualunque momento la velocità, mentre il mixer è in funzione.

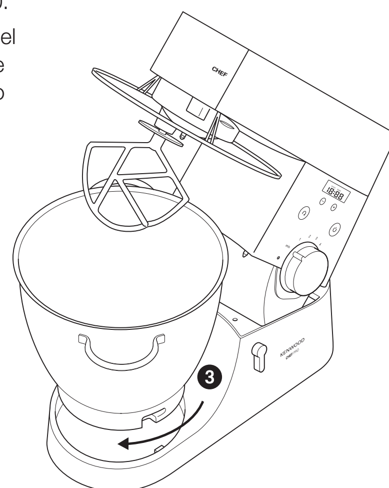
7 Per fermare il mixer, premere il tasto di avvio/stop ⏻. Il tempo operativo appare nel display. Quando l'apparecchio viene fatto ripartire, il timer continuerà il conteggio, ma solo se non sono trascorsi più di 3 minuti. Se il mixer non viene usato entro questo tempo limite, il timer si riazzera a 00:00.



Importante – Se in qualunque momento durante la lavorazione la testa del mixer viene sollevata, l'apparecchio si ferma automaticamente e non riparte fino a quando si riabbassa la testa in posizione. Il mixer riparte solo quando la testa viene abbassata e il tasto avvio/stop ⏻ viene premuto.

funzionamento a intermittenza

Per selezionare il funzionamento a intermittenza, ruotare il selettore della velocità in senso antiorario, fino alla posizione Ⓟ. Mentre il selettore viene tenuto il questa posizione, il mixer gira a velocità massima. Rilasciando il selettore, la velocità ritorna alla posizione 'min' e il mixer si ferma.
NB: Con il mixer in modalità timer, la funzione ad intermittenza non è selezionabile.



tasto impasto

Premere e rilasciare il tasto impasto ↻ : ora il mixer funziona automaticamente a velocità minima per 2-3 secondi. È possibile tenere tenuto questo tasto, oppure premerlo ripetutamente, come desiderato, per impastare gli ingredienti.
NB: Con il mixer in modalità timer, la funzione impasto non è selezionabile.

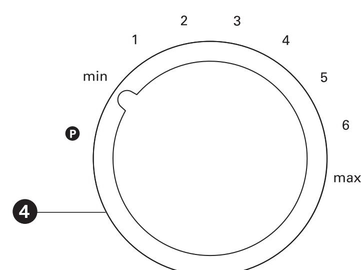
velocità selezionabili ❹

frusta
- **grassi di scrematura e zucchero:** iniziare al min e portare gradualmente al max.
- **per sbattere le uova in miscele cremose:** 4 – max.
- **per incorporare farina, frutta, ecc:** min – 1.
- **per miscele per torte:** iniziare al min e portare gradualmente al max.
- **per amalgamare il grasso alla farina:** min – 2.

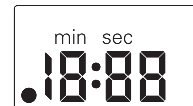
frusta flessibile
- **per staccare gli ingredienti dai lati del recipiente** iniziare al min e portare gradualmente la velocità a 3.

frullino
- Portare gradualmente a 'max'.

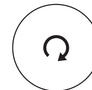
braccio impastatore
- Iniziare da 'min' e portare gradualmente a 1.

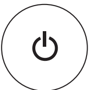


il **mixer**









come usare il timer per conto alla rovescia

1 Collegare il mixer all'alimentazione elettrica. Il display mostra 88:88 e poi si cancella, lasciando solo visibile la spia dell'alimentazione ▭.
2 Premere il tasto + o – per un secondo. Ora la spia di alimentazione scompare e nel display appare 00:00.
3 Premere il tasto + e – fino a visualizzare il tempo desiderato. Il timer inizia a contare in intervalli di 5 secondi Se si premono continuamente questi tasti, i numeri cambiano più rapidamente di quanto accade se li si tiene premuti. È possibile impostare un massimo di 60 minuti. Se non si seleziona un orario entro 30 secondi, nel display riappare la spia di alimentazione.
4 Premere il tasto avvio/stop ⏻ per avviare il mixer. Ora il timer inizia il conto alla rovescia in intervalli di un secondo.

- Il mixer può essere posto in pausa in qualunque momento, premendo una sola volta il tasto avvio/stop (in questo modo anche il timer entra in pausa). Per riavviare il mixer, premere nuovamente il tasto avvio/stop. A questo punto il mixer si attiva e prosegue il conto alla rovescia. Se il mixer viene lasciato in pausa per dieci minuti, il timer si riazzera automaticamente e per 2 secondi si sente un segnale acustico.

5 L'impasto si ferma in modo automatico allo scadere del tempo totale e dopo che l'apparecchio genera un segnale acustico per 5 secondi. Nel display lampeggia 00:00 per 5 secondi e poi la dicitura scompare, lasciando solo visibile la spia di alimentazione ▭.

come riazzerare il timer

1 Azzerare il timer premendo contemporaneamente i tasti + e -. Tuttavia, se il mixer non viene usato per 30 minuti, il display torna automaticamente a 00:00.

capacità massime

	CHEF	MAJOR
paste frolle	• Peso della farina: 680gr	Peso della farina: 910gr
miscele dure a lievitazione	• Peso della farina: 1,36kg	Peso della farina: 1,5kg
	• Peso totale: 2,18kg	Peso totale: 2,4kg
miscele morbide a lievitazione	• Peso della farina: 1,3kg	Peso della farina: 2,6kg
	• Peso totale: 2,5kg	Peso totale: 5kg
miscele per torte di frutta	• Peso totale: 2,72kg	Peso totale: 4,55kg
albumi	• 12	16

consigli generali

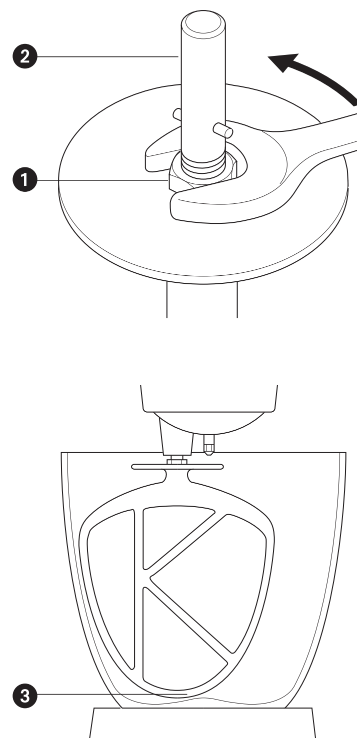
- Fermare l'impasto e staccare frequentemente con una spatola gli alimenti aderiti alle pareti della vaschetta.
- Per ottenere i migliori risultati, le uova devono essere a temperatura ambiente.
- Prima di montare gli albumi, accertarsi che frusta e recipiente non presentino residui di grasso o tuorlo d'uovo.
- Per la pasta frolla usare solo ingredienti freddi, a meno che la ricetta non specifichi diversamente.

promemoria per impastare il pane

importante

- Non superare mai le capienze massime indicate, altrimenti si sovraccarica l'apparecchio.
- Se l'apparecchio sembra lavorare l'impasto con fatica, spegnerlo, asportare metà dell'impasto e lavorarla separatamente.
- Gli ingredienti si impastano meglio se si versa il liquido per primo nel recipiente.

guida alla ricerca dei guasti



problema

- Il frullino o la frusta battono contro il fondo del recipiente, oppure non riescono ad impastare gli ingredienti sul fondo del recipiente.

soluzione
- Regolare l'altezza. Ecco come fare:

1 Disinserire la spina dell'apparecchio dalla presa elettrica.
2 Sollevare la testa del mixer e inserire il frullino o la frusta.
3 Abbassare la testa del mixer. Se occorre regolare il gioco, sollevare la testa del mixer e staccare l'utensile.
4 Usando una chiave, allentare a sufficienza il dado ❶ per consentire la regolazione dell'alberino ❷. Per abbassare l'utensile verso il fondo del recipiente, ruotare in senso antiorario l'alberino della frusta. Per sollevare l'utensile allontanandolo dal fondo del recipiente, ruotare l'alberino in senso orario.
5 Ristringere il dado.
6 Montare l'utensile sul mixer e abbassare la testa dell'apparecchio. Per un funzionamento ottimale il frullino o la frusta a K deve **quasi** fare contatto con il fondo del recipiente ❸.
7 Se necessario, ripetere questa procedura fino a quando l'utensile è regolato in modo corretto. A questo punto, ristringere a fondo il dado.

frusta flessibile
Se possibile, la frusta flessibile deve fare quasi contatto con la base del recipiente. Tuttavia, verificare che non si pieghi contro la base, altrimenti si consumerà in modo eccessivo. Se necessario, regolarla come spiegato sopra.

problema

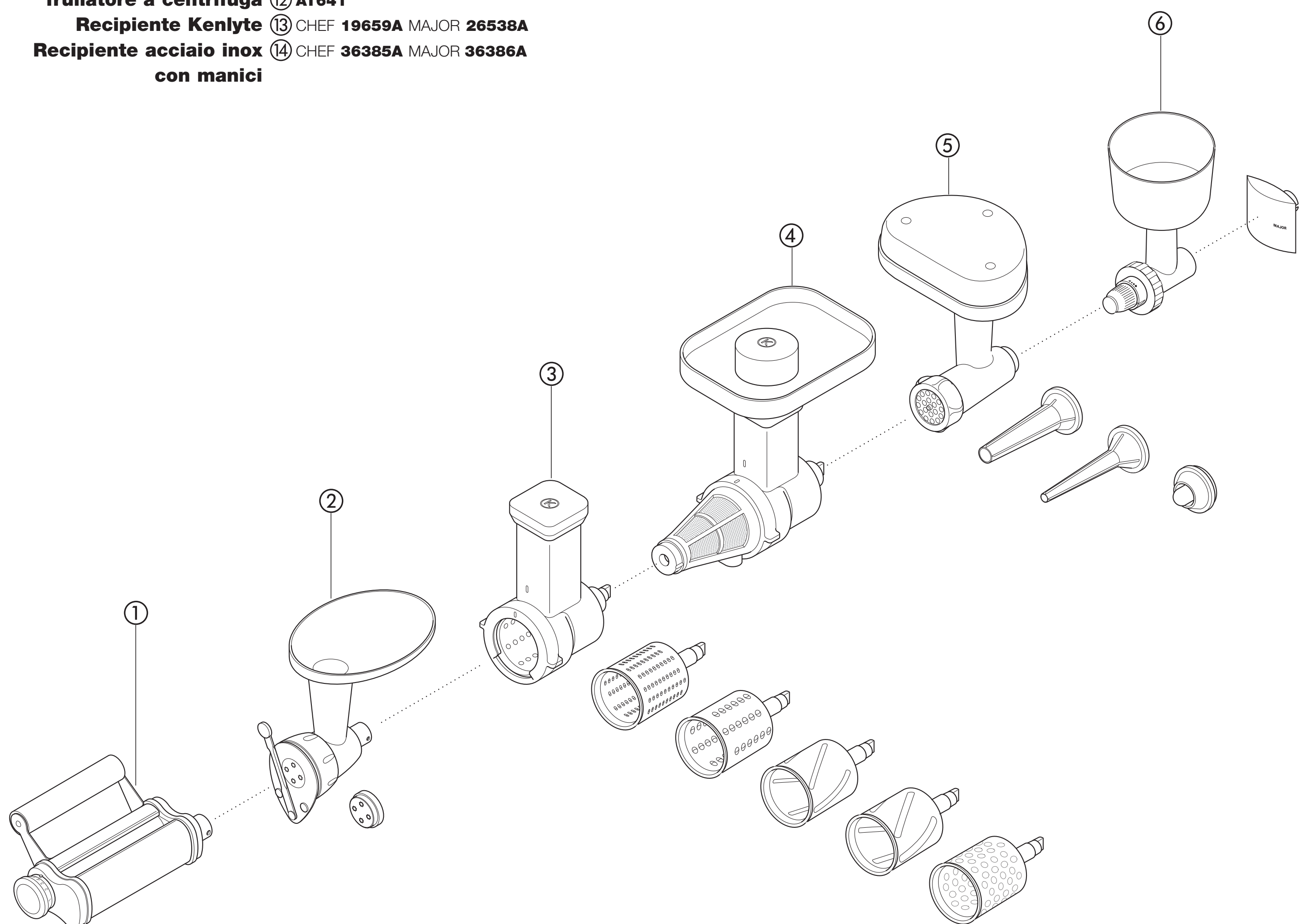
- L'apparecchio si ferma durante il funzionamento.

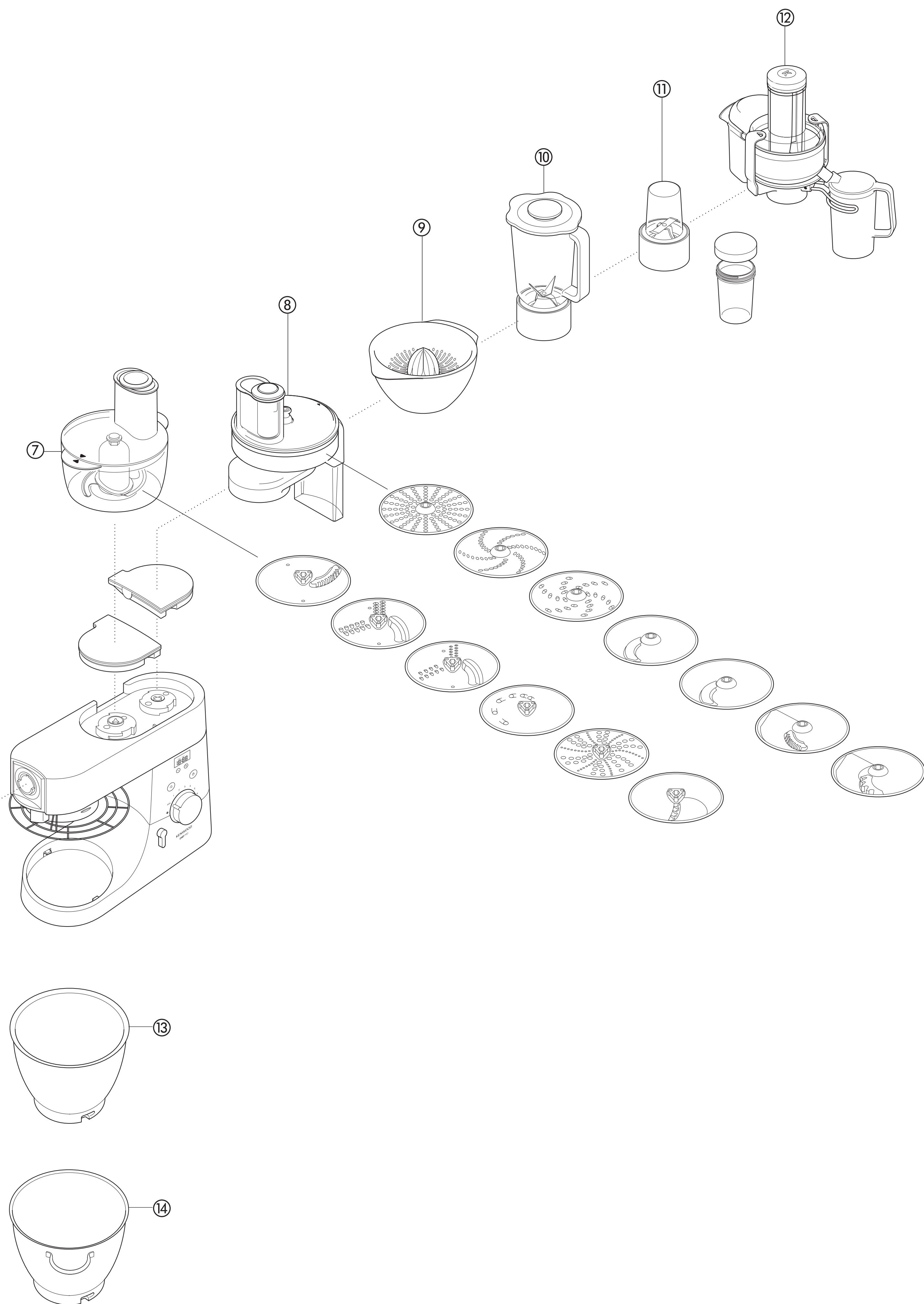
soluzione
- Il mixer è provvisto di un dispositivo di protezione dai sovraccarichi, che lo ferma in presenza di un volume eccessivo di ingredienti. In questo caso, disinserire la spina del mixer dalla presa elettrica. Estrarre parte degli ingredienti per ridurre il carico e lasciare riposare per qualche minuto l'apparecchio. In seguito, reinserire la spina elettrica e premere il tasto avvio/stop. Se il mixer non riparte immediatamente, lasciarlo riposare più a lungo.

gli **accessori** disponibili

Se si desidera acquistare un accessorio non incluso nella confezione di questo elettrodomestico, si prega di rivolgersi all'addetto KENWOOD per le riparazioni.

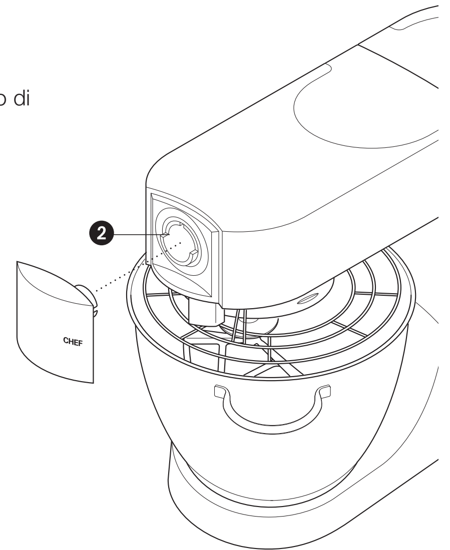
accessorio		codice
accessorio per pasta piatta	①	**AT970A**
accessori supplementari per pasta (Non illustrato) usato insieme a AT970A		**AT971A** tagliatelle **AT972A** tagliolini **AT973A** trenette **AT974A** spaghetti
accessorio per la pasta	②	Il modello **AT910** include una trafila per maccheroni rigati (è possibile installare 12 trafile facoltative più un accessorio per fare i biscotti)
sminuzzatutto	③	**AT643** con 5 elementi
pressa per frutti di bosco	④	**AT644**
tritatutto	⑤	**AT950A** con
	a	accessorio per salsicce grandi
	b	accessorio per salsicce piccole
	c	accessorio per salsicce kebbe
macinino	⑥	**AT941A**
robot	⑦	**AT640** con 3 dischi e una lama di taglio
affetta-grattugiatutto professionale	⑧	**AT340** con vari dischi di taglio
spremiagrumi	⑨	**AT312**
frullatore	⑩	1.5 l acrilico **AT337**, 1.5 l vetro **AT338**, 1,5l acciaio inox **AT339**
macinatutto	⑪	**AT320** con 4 caraffe in vetro e 4 coperchio per conservazione
spremifrutta a frullatore a centrifuga	⑫	**AT641**
Recipiente Kenlyte	⑬	CHEF **19659A** MAJOR **26538A**
Recipiente acciaio inox con manici	⑭	CHEF **36385A** MAJOR **36386A**





⑫
⑪
⑩
⑨
⑧
⑦
⑬
⑭

pulizia dell'apparecchio e assistenza tecnica



pulizia e cura dell'apparecchio
- Spegnere sempre l'apparecchio e togliere la spina prima di pulirlo.
- Con il primo uso, **dall'attacco** ❷ potrebbe essere visibile un poco di grasso. Questo è normale – asportare i residui.

corpo motore, coperchi degli attacchi, protezione per le dita
- Passarli con un panno umido e asciugare dopo ciascun uso.
- Rimettere sempre i coperchi sugli attacchi quando non vengono usati.
- Non usare mai prodotti abrasivi né immergere in acqua questi componenti.

recipiente
- Lavarlo a mano e asciugarlo a fondo, oppure lavarlo in lavastoviglie.
- Non usare spazzole metalliche, pagliette o candeggina per pulire il recipiente in acciaio inox. Per asportare il calcare, usare dell'aceto.
- Proteggere dal calore (tenere lontano da fornelli, forni, forni a microonde).

utensili
- Lavarli a mano e asciugarli a fondo, oppure lavarli in lavastoviglie

manutenzione e assistenza tecnica
- In caso il cavo sia danneggiato, per ragioni di sicurezza deve esser sostituito solo dal fabbricante oppure da un addetto KENWOOD autorizzato alle riparazioni.
  Se si ha bisogno di assistenza riguardo:
- uso dell'apparecchio o
- manutenzione o riparazioni
  Contattare il negozio dove si è acquistato l'apparecchio.

- Disegnato e progettato da Kenwood nel Regno Unito.
- Prodotto in Cina.



IMPORTANTI AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC.

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani.
Deve essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che offrono questo servizio.
Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere notevoli risparmi in termini di energia e di risorse.
Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il simbolo del bidone a rotelle barrato.

ricette

Per la preparazione del pane, si vedano le importanti note a pagina 38.

pane bianco *lievitato a pasta dura*

ingredienti
- 1,36kg di farina per pane
- 15ml (3 cucchiaini) di sale
- 25g di lievito di birra fresco, oppure 15g/20ml di lievito di birra in polvere + 5ml (1 cucchiaino) di zucchero
- 750ml di acqua tiepida: 43ºC Usare un termometro o aggiungere 250ml di acqua bollente a 500ml di acqua fredda
- 25g di strutto

metodo
1. **lievito di birra in polvere** (il tipo che occorre ricostituire): versare l'acqua tiepida nel recipiente. Ora aggiungere lievito e zucchero e lasciare agire per circa 10 minuti, fino a quando non fa schiuma.
   lievito di birra fresco: sbriciolarlo nella farina.
   lievito di altro tipo: seguire le istruzioni del produttore.
2. Versare il liquido nel recipiente. Ora aggiungere la farina (con il lievito fresco, se usato), il sale e lo strutto.
3. Impastare a velocità minima per 45 – 60 secondi. Ora portare la velocità a 1, se necessario aggiungendo altra farina sino a formare un impasto.
4. Lavorare per altri 3 – 4 minuti a velocità 1, fino a quando l'impasto risulta morbido, elastico e non aderisce ai lati del recipiente.
5. Mettere l'impasto in un sacchetto di plastica leggermente imburrato o in una pirofila coperta da uno strofinaccio. Lasciare lievitare al caldo, fino a quando l'impasto raddoppia in dimensioni.
6. Impastare nuovamente per 2 minuti a velocità 1.
7. Riempire a metà quattro teglie imburrate da 450g con l'impasto, oppure fare dei panini. Coprire con uno strofinaccio e lasciare lievitare al caldo fino a quando l'impasto raddoppia in dimensioni.
8. Infornare a 230ºC per 30 – 35 minuti per le pagnotte, o per 10 - 15 minuti per i panini.

- Quando è pronto, il pane deve dare un suono sordo se picchiettato sul fondo.

pasta frolla

ingredienti
- 450gr di farina, setacciata insieme al sale
- 5ml (1 cucchiaino) di sale
- 225gr di strutto (miscelare strutto e margarina direttamente dal frigorifero)
- Circa 80ml (4 cucchiai) di acqua

consiglio
- Non miscelare eccessivamente gli ingredienti.

procedimento
1. Versare la farina nel recipiente. Tagliare a cubetti lo strutto e aggiungerlo alla farina.
2. Miscelare a velocità 1 fino a quando l'impasto non assume la consistenza di briciole di pane. Fermarsi prima che l'impasto appaia unto.
3. Aggiungere l'acqua e miscelare a velocità massima. Fermarsi non appena l'acqua è stata incorporata nell'impasto.
4. Cuocere a circa 200˚C, a seconda del ripieno desiderato.

pavlova

ingredienti
- 3 albumi
- 175g di zucchero semolato
- 275ml di panna da cucina
- frutta fresca, es. lamponi, fragole, uva, kiwi

procedimento
1. Montare gli albumi a neve, ad alta velocità.
2. Azionando la frusta alla velocità 5, aggiungere gradualmente lo zucchero (un cucchiaio alla volta) lavorandolo dopo ciascun'aggiunta.
3. Rivestire una teglia di carta siliconata, poi versare un cucchiaio di meringa sulla carta, formando un nido di circa 20cm di diametro.
4. Infornare la teglia in un forno preriscaldato a 150ºC, poi ridurre immediatamente la temperatura 140°C e cuocere per 1 ora. Spegnere il forno ma lasciare la pavlova al suo interno, lasciando che si raffreddi.
5. Quando si è pronti a servire, staccare la carta siliconata e servire la pavlova su un piatto. Montare la panna e spalmarla in cima alla pavlova. Decorare con la frutta.

torta golosa al cioccolato

ingredienti
- 225g di burro, ammorbidito
- 250g di zucchero semolato
- 4 uova
- 5ml (1 cucchiaino) di caffè istantaneo sciolto in 15ml (1 cucchiaio) di acqua bollente
- 30ml (2 cucchiai) di latte
- 5ml (1 cucchiaino) di essenza di mandorla
- 50g di mandorle tritate
- 100g di farina autolievitante
- 5ml (1 cucchiaino) di lievito
- 50g di cacao amaro in polvere

procedimento
1. Lavorare il burro e lo zucchero a bassa velocità e aumentare gradualmente la velocità, aggiungendo poco a poco le uova fino ad incorporarle. Ora spegnere l'apparecchio e staccare l'impasto dalle pareti della vaschetta e dalla frusta.
2. Sbattere le uova in una caraffa e aggiungerle gradualmente nella vaschetta con l'apparecchio in funzione, poco alla volta, fino a incorporarle bene. Ora spegnere l'apparecchio e staccare l'impasto dalla vaschetta e dalla frusta.
3. Unire il caffè disciolto, il latte e l'essenza di mandorla, azionando l'apparecchio a bassa velocità. Aggiungere le mandorle tritate, la farina setacciata, il lievito e il cacao. Miscelare a bassa velocità.
4. Suddividere l'impasto fra due tortiere di 20cm rivestite di carta da forno imburrata. Spianare l'impasto e infornare a 180°C per circa 30 minuti, fino a quando non risulta elastico al tatto.
5. Capovolgere e lasciare raffreddare su una griglia.

mousse di cioccolato per ripieno

ingredienti
- 275g di cioccolato fondente, a pezzetti
- 225ml di panna montata

procedimento
1. Sciogliere il cioccolato a bagnomaria, in una scodella sopra una pentola di acqua appena in ebollizione.
2. Montare la panna a neve, iniziando a bassa velocità e poi aumentando gradualmente la velocità.
3. Quando il cioccolato si è sciolto, togliere la scodella dal fuoco ed incorporarlo nella panna usando un grosso cucchiaio.
4. Spalmare il ripieno di cioccolato fra le due metà di torta.

crema al miele e alle noci, preparata con il frullatore

ingredienti
- 25g di noci o noccioline a pezzettini
- 875g di miele a temperatura ambiente

procedimento
1. Versare gli ingredienti nel frullatore, nell'ordine mostrato sopra.
2. Lavorarli insieme per 5 secondi usando il controllo a intermittenza.
3. Consumare secondo necessità.

GARANZIA E SERVIZI DI ASSISTENZA

1. KENWOOD garantisce ai propri clienti l'applicazione di tutti i diritti contenuti nella Direttiva Europea 1999/44/CE sulla vendita dei beni di consumo, nonché dei diritti previsti dalle norme nazionali in materia.

   In particolare sono coperti da garanzia tutti i possibili difetti di conformità e di fabbricazione presenti nel prodotto al momento della vendita che si manifestino nei primi 2 anni dalla data di acquisto.
2. Per il primo anno il cliente KENWOOD goderà pienamente dei diritti sopra indicati senza dover dimostrare l'esistenza del difetto di conformità o di fabbricazione al momento della vendita.
3. La conformità del prodotto verrà ripristinata dalla KENWOOD senza alcun onere per il cliente per manodopera e materiale nonché per le spese di intervento del tecnico a domicilio, limitatamente ai prodotti per i quali tale servizio sia previsto.
4. Per esercitare i diritti di cui sopra il cliente dovrà rivolgersi alla rete dei Centri Assistenza Autorizzati KENWOOD (contattare il numero verde sottoindicato) ed esibire unitamente al presente "certificato" un documento valido ai fini fiscali e rilasciato dal rivenditore e comprovante la data di acquisto del prodotto.
5. I diritti di cui ai punti 1, 2, 3 non si applicano ai seguenti casi :

➤ Difetti causati da utilizzi non previsti nel libretto di istruzione che costituisce parte integrante del contratto di vendita.

➤ Difetti causati da rotture accidentali, incuria, manomissione da parte di terzi non autorizzati, utilizzo di ricambi non originali.

6. Non sono da intendersi come prestazioni in garanzia gli interventi inerenti l'installazione, l'allacciamento agli impianti di alimentazione e le manutenzioni citate nel libretto delle istruzioni. Altresì viene escluso dalla garanzia il ricambio dei materiali di consumo (es. filtri, spazzole ecc.).
7. La KENWOOD declina ogni responsabilità per eventuali danni che possono, direttamente o indirettamente derivare a persone, cose ed animali domestici in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nell'apposito libretto di istruzioni e concernenti specialmente le avvertenze in tema di installazione, uso e manutenzione dell'apparecchio.



KENWOOD
Via Lodovico Seitz, 47
31100 Treviso - Italia

wat u moet weten over uw Kenwood keukenmachine

voordat u uw Kenwood-apparaat gebruikt:
- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder alle verpakking en labels.

veiligheid
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u instrumenten/hulpstukken aanbrengt of verwijdert, na ieder gebruik en alvorens het apparaat te reinigen.
- Houd uw vingers uit de buurt van bewegende onderdelen en vaste accessoires.
- Laat de machine nooit onbeheerd achter, wanneer deze ingeschakeld is, en houd hem buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik de machine niet als hij beschadigd is. Laat hem nakijken of repareren: zie paragraaf ‘service’, blz. 54.
- Laat het snoer nooit naar beneden hangen waar een kind erbij kan.
- De motor, het snoer of de stekker nooit nat laten worden.
- Gebruik geen accessoires die niet voor de keukenmachine bestemd zijn en gebruik nooit meer dan één accessoire tegelijkertijd.
- Overschrijd nooit de maximale hoeveelheden (blz. 50)
- Lees eerst de veiligheidsvoorschriften bij de accesoires, voordat u ze gebruikt.
- Pas op bij het optillen van dit toestel, want het is zwaar. Zorg bij het tillen dat de arm is vergrendeld en dat de kom, gereedschappen, deksels op aansluitpunten en het snoer veilig zijn aangebracht en opgeborgen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze toezicht of instructies over het gebruik van het apparaat hebben gekregen van de persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Op kinderen moet toezicht gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in het geval dat het apparaat niet correct is gebruikt, of waar deze instructies niet worden opgevolgd.

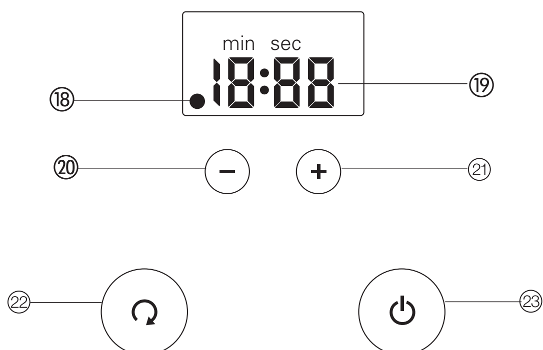
voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Controleer of de spanning van het stopcontact hetzelfde is als die op het typeplaatje.
- Dit apparaat voldoet aan de EC-richtlijn 2004/108/EC betreffende de elektromagnetische compatibiliteit en EC-bepaling 1935/2004 van 27/10/2004 betreffende materialen die bestemd zijn voor contact met voedsel.

voordat u de machine voor de eerste keer gebruikt.
1. Was alle onderdelen goed af: zie paragraaf ‘onderhoud en reiniging, blz 54.
2. Duw het overschot van het netsnoer in het opbergvak aan de achterzijde van de machine.

uw Kenwood keukenmachine

accesoires openingen
1. hoge snelheid aansluiting
2. aansluitpunt voor middelhoge snelheid
3. lage snelheid aansluiting
4. hulpstukkenopening

de mixer
5. mixerkop
6. afvalopvanger
7. vingerbescherming
8. kom
9. basisplaat voor kom
10. hendel voor het omhoog zetten van de mixerkop
11. snelheidknop
12. motorgedeelte
13. K-klopper
14. flexibele klopper
15. garde
16. deeghaak
17. spatel



bedieningspaneel
18. indicatielampje Stroom aan
19. timerdisplay
20. timer toets omlaag
21. timer toets omhoog
22. vouwtoets
23. start/stoptoets

de **mixer**

gebruik van de mix-accessoires

K-klopper • Voor het maken van cakes, koekjes, pasteis, suikerglazuur, vullingen, roomsoezen en puree.

flexibele klopper • Ideaal om mengsels tijdens het mixen van de zijkant en de bodem van de kom te schrapen.

garde • Voor eieren, room, beslag, vetarm biscuitdeeg, schuimgebak, kwarktaart, mousses en soufflés. Gebruik de garde niet voor zware mengsels (ei, vet en suiker), aangezien deze hierdoor beschadigd kan raken.

deeghaak • Voor gistmengsels.

gebruik van uw mixer

1 Draai de hendel voor de armlift rechtsom ❶ en breng de mixerarm omhoog tot deze vergrendelt.

een accessoire bevestigen 2 Duw het hulpstuk omhoog tot het niet verder gaat ❷ en draai vervolgens om het te vergrendelen.

3 Zet de kom op het onderstel , druk hem naar beneden en draai hem met de klok mee ❸

4 Om de mixerarm omlaag te brengen moet deze eerst enigszins worden opgetild, draai daarna de hendel van de armlift rechtsom. Breng omlaag naar de vergrendelde stand.

een accessoire verwijderen • Draaien en verwijderen.

5 Steek de stekker van de mixer in het stopcontact. De display geeft 88:88 weer en is daarna leeg; alleen het indicatielampje voor Stroom aan blijft branden .

6 Draai de snelheidknop ❹ naar de gewenste stand en druk vervolgens op de start/stoptoets ⏻ om de mixer aan te zetten. De timer geeft de tijd weer in intervallen van 1 seconde.
De snelheid kan op ieder gewenst moment terwijl de mixer aanstaat, gewijzigd worden.

7 Stop de mixer door op de start/stoptoets ⏻ te drukken. De bedrijfstijd wordt weergegeven en als de machine opnieuw gestart wordt gaat de timer door met tellen, mits niet meer dan 3 minuten verstreken zijn. Als de mixer gedurende deze tijd niet gebruikt wordt, wordt de display teruggezet naar 00:00.

Belangrijk – Als de mixerkop op enig moment opgetild wordt terwijl hij in bedrijf is, stopt de mixer automatisch en gaat niet opnieuw werken wanneer de kop weer omlaag gebracht is. De mixer start alleen opnieuw als de kop omlaag gebracht is en de start/stoptoets ⏻ wordt ingedrukt.

pulseerstand

Om pulseren te selecteren, draait u de snelheidknop naar links tot in de Ⓟ stand. De mixer draait op maximum snelheid zo lang de knop in deze stand gehouden wordt. Zodra de knop wordt losgelaten, keert deze terug naar de min-stand en de mixer stopt.
Let op: als de mixer in de timermodus staat, werkt de pulseerfunctie niet.

vouwtoets

Druk de vouwtoets in en laat hem los en de mixer werkt gedurende 2-3 seconden automatisch op de minimumsnelheid. De toets kan langer ingedrukt worden voor een langere werking of kan naar wens herhaaldelijk ingedrukt worden om ingrediënten te combineren.
Let op: als de mixer in de timermodus staat, werkt de vouwfunctie niet.

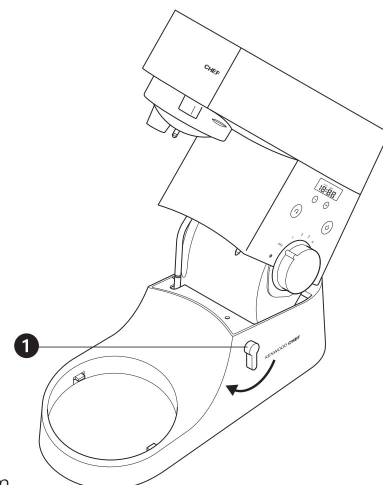
snelheden ❹

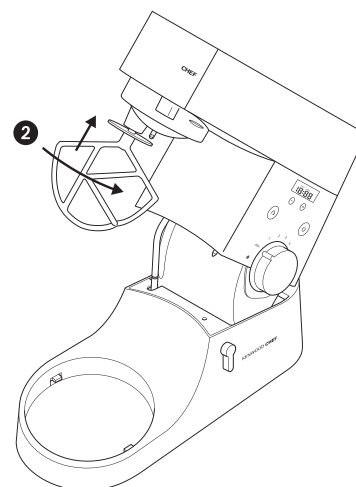
K-klopper • **Kloppen van boter en suiker** beginnen op min, geleidelijk opvoeren tot max.
• **Een egaal mengsel van eieren maken** 4 – ‘max’.
• **Bloem, fruit, enz, ergens door scheppen** Min –1
• **Cakebeslag** beginnen op min. snelheid, geleidelijk opvoeren tot max.
• **Boter door bloem mengen** min – 2

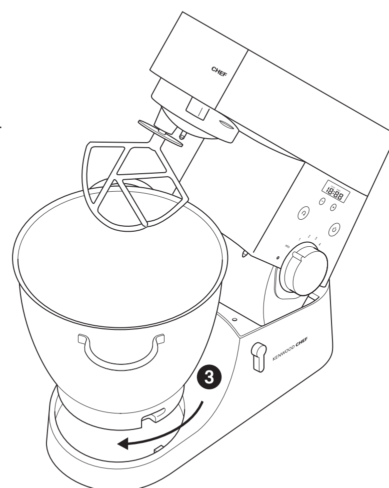
flexibele klopper • **mengsels van de zijkant van de kom schrapen** begin op min en snelheid geleidelijk verhogen tot 3.

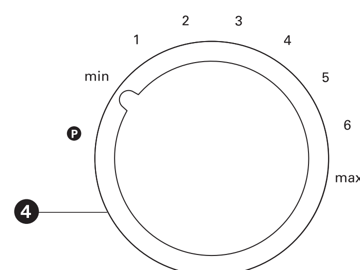
garde • geleidelijk verhogen tot ‘max’.

deeghaak • start op ‘min’, en verhoog geleidelijk tot stand 1.





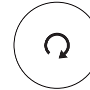


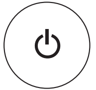


de **mixer**









gebruik van het aftelmechanisme

1 Steek de stekker van de mixer in het stopcontact. De display geeft 88:88 weer en is daarna leeg; alleen het indicatielampje voor Stroom aan blijft branden ▭.

2 Druk 1 seconde op de + of – toets; het indicatielampje Stroom aan verdwijnt en er wordt 00:00 op de display weergegeven.

3 Druk op de + en – toetsen tot de gewenste tijd wordt weergegeven. De timer laat de tijd zien in intervallen van 5 seconden. Als de toetsen continu ingedrukt worden, veranderen de cijfers sneller naarmate de knoppen langer worden ingedrukt. De maximale tijd die ingesteld kan worden is 60 minuten. Als geen tijd ingesteld is binnen 30 seconden, gaat het indicatielampje Stroom aan weer branden op de display.

4 Druk op de start/stoptoets ⏻ om de mixer aan te zetten en de timer begint in seconden af te tellen.

- De mixer kan op ieder gewenst moment gepauzeerd worden door eenmaal op de start/stop toets te drukken; hierdoor wordt de timer ook onderbroken. Om het mixen te hervatten, drukt u weer op de start/stoptoets; de mixer start weer en de timer gaat verder met aftellen. Als de mixer tien minuten in de pauzeermodus staat, wordt de timer automatisch teruggezet en u hoort gedurende 2 seconden een toon.

5 Het mixproces stopt automatisch als de tijd geheel verstreken is en u hoort gedurende 5 seconden een pieptoon. De display flikkert gedurende 5 seconden 00:00 en geeft vervolgens het indicatielampje Stroom aan weer ▭.

de timer resetten

1 Zet de timer op nul door tegelijk op de – en + toetsen te drukken. Als de mixer echter niet gebruikt wordt gedurende 30 minuten, wordt de display automatisch teruggezet op 00:00.

maximale hoeveelheden

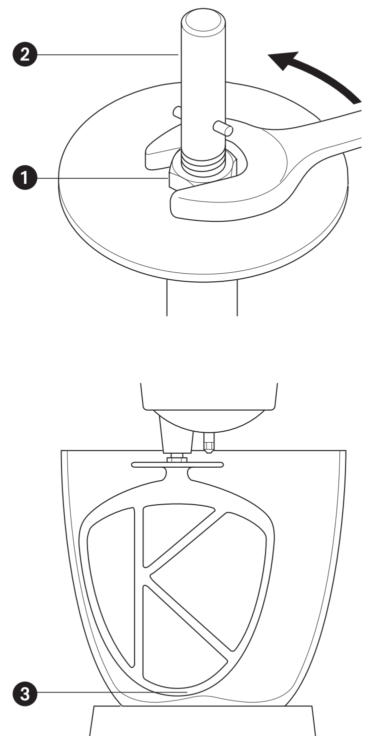
	CHEF	MAJOR
kruimeldeeg	• hoeveelheid meel 680g	hoeveelheid meel 910g
stijf gistdeeg	• hoeveelheid meel 1,36kg	hoeveelheid meel 1,5kg
	• totaal 2,18kg	totaal 2,4kg
zacht gistdeeg	• hoeveelheid meel 1,3kg	hoeveelheid meel 2,6kg
	• totaal 2,5kg	totaal 5kg
vruchtencake	• totaal 2,72kg	totaal 4,55kg
eiwit	• 12	16

algemene wenken
- Stop de mixer regelmatig en schraap de kom regelmatig schoon met de spatel.
- Voor het kloppen kunt u het beste eieren op kamertemperatuur gebruiken.
- Controleer voordat u eiwitten gaat kloppen of er geen vet of eigeel op de garde of in de kom zit.
- Gebruik koude ingrediënten voor het deeg, tenzij in uw recept iets anders staat.

belangrijk voor het maken van brood

belangrijk
- U mag de aangegeven capaciteit nooit overschrijden - de machine raakt dan overbelast.
- Als u hoort dat de machine moeite heeft met mengen, schakel hem dan uit en haal de helft van het deeg eruit. Meng hierna het deeg in twee keer.
- Het mixen gaat gemakkelijker als u eerst de vloeibare ingrediënten in de kom doet.

oplossen van problemen



probleem:

- De garde of de K-klopper slaat tegen de bodem van de kom of reikt niet tot aan de ingrediënten op de bodem van de kom.

oplossing
- Pas de hoogte aan. Ga hierbij als volgt te werk:

1. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Til de mixerkop op en bevestig de garde of de klopper.
3. Laat de kop weer zakken. Als de tussenruimte moet worden aangepast, tilt u de mixerkop op en verwijdert het hulpstuk.
4. Gebruik een moersleutel om de moer ➊ voldoende los te draaien en de schacht bij te stellen ➋. Om het hulpstuk dichter bij de bodem van de kom te krijgen, draait u de schacht van de klopper naar links. Om het hulpstuk verder van de bodem van de kom te verwijderen, draait u de schacht naar rechts.
5. Draai de moer weer vast.
6. Zet het hulpstuk in de mixer en laat de mixerkop zakken. Voor de beste prestaties moet de klopper of de K-klopper de bodem van de kom **bijna** aanraken ➌.
7. Herhaal zo nodig de bovengenoemde stappen tot het hulpstuk zich in de juiste positie bevindt. Vervolgens draait u de moer goed vast.

flexibele klopper
- De klopper moet het liefst in contact komen met de bodem van de kom, waarbij u er op let dat het flexibele deel niet gebogen raakt tegen de kombasis dit leidt tot overmatige slijtage. U kunt de positie zo nodig bijstellen zoals hierboven is beschreven.

probleem

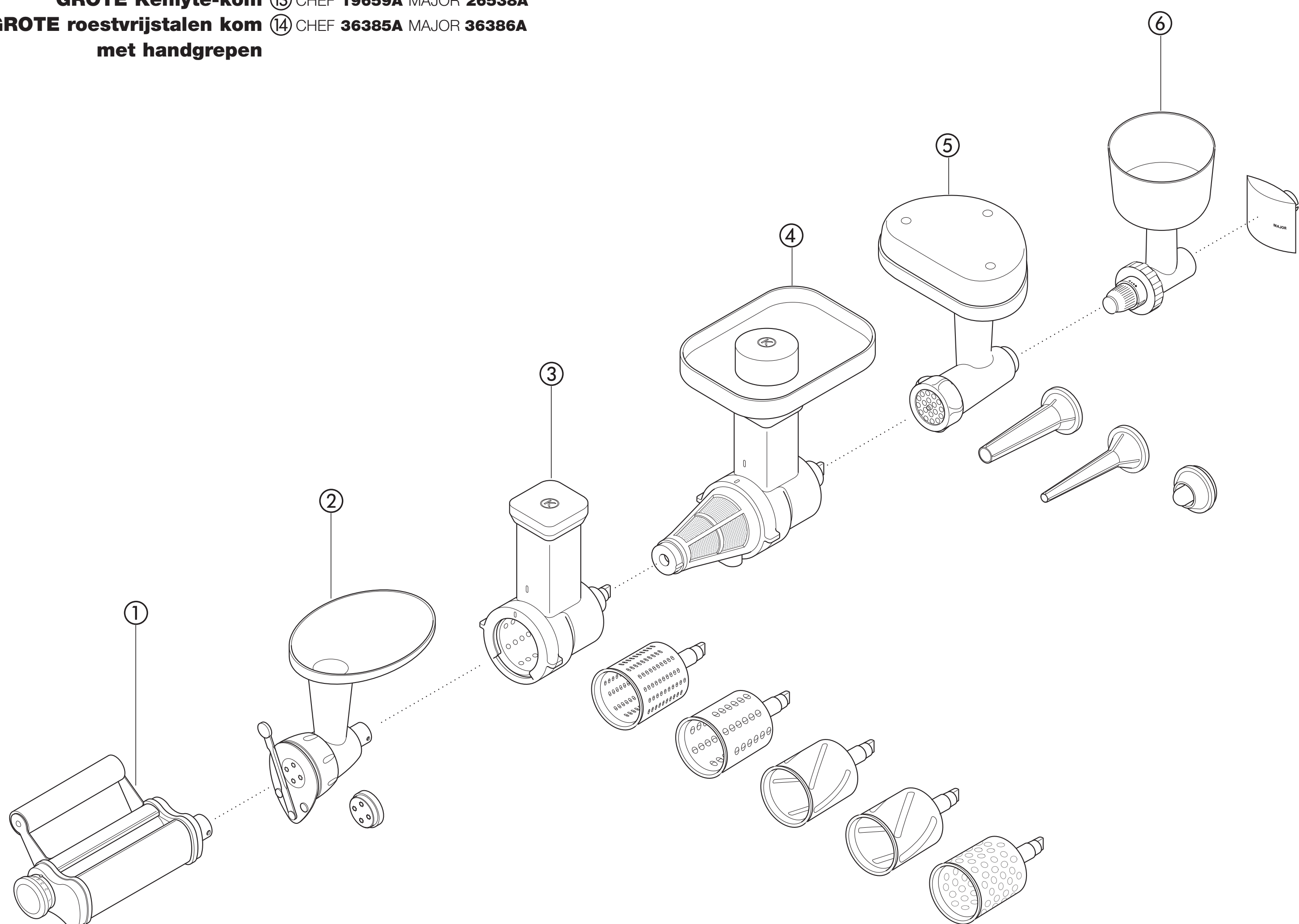
- De mixer stopt gedurende de bereiding.

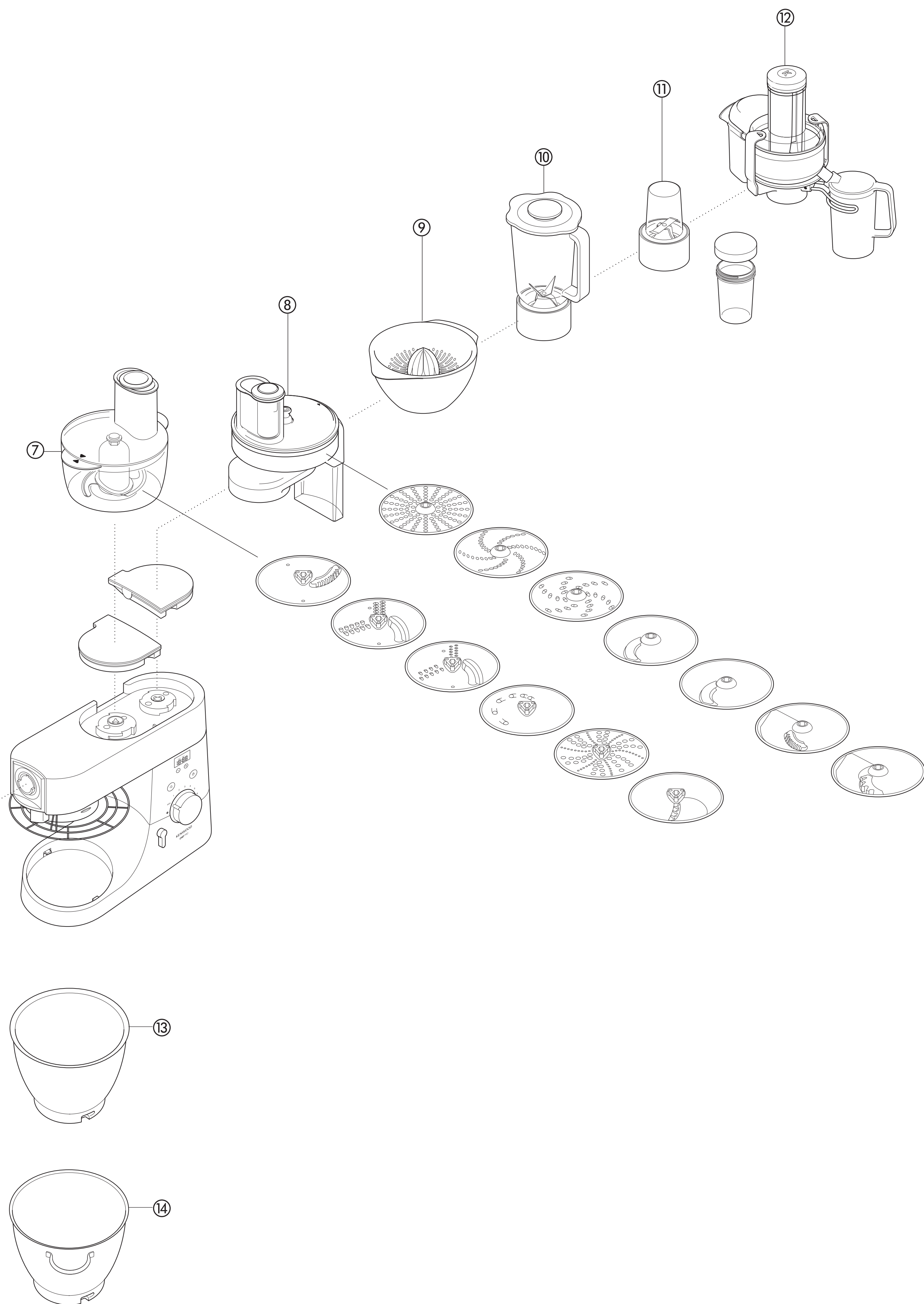
oplossing
- Uw mixer is uitgerust met een beveiliging tegen overbelasting en stopt wanneer de machine overbelast is om het apparaat te beschermen. Als dit gebeurt, dient u de stekker uit het stopcontact te halen. Verwijder een deel van de ingrediënten om de belasting te verminderen en laat de mixer een paar minuten met rust. Stop de stekker weer in het stopcontact en druk op de start/stoptoets. Als de mixer niet onmiddellijk start, laat u hem nog wat langer staan zodat hij verder kan afkoelen.

verkrijgbare **accessoires**

Als u accessoires wilt kopen die niet standaard bij uw keukenmachine geleverd worden, neem dan contact op met uw KENWOOD dealer.

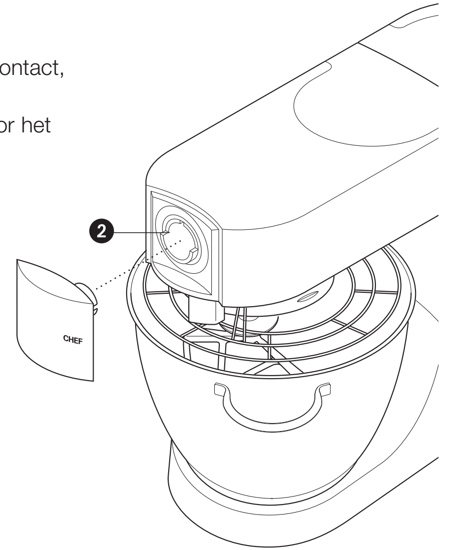
hulpstuk		hulpstukcode
platte pastamaker	①	**AT970A**
aanvullende pastahulpstukken (niet geïllustreerd) gebruiken samen met A970		**AT971A** tagliatelle **AT972A** tagliolini **AT973A** trenette **AT974A** spaghetti
pastamaker	②	**AT910** wordt geleverd met een snijschijf voor geribbelde macaroni (u kunt 12 optionele schijven plus een biscuitmaker op het apparaat zetten)
roterende snijder	③	**AT640** wordt geleverd met 5 trommels.
bessenpers	④	**AT644**
multifunctionele molen	⑤	**AT950A** wordt geleverd met
	a	groot worstmondstuk
	b	klein worstmondstuk
	c	kebbemaker
graanmolen	⑥	**AT941A**
keukenmachinehulpstuk	⑦	**AT640** onder meer standaard 3 snijschijven en een mesblad
pro snij-/raspschijven	⑧	**AT340** wordt geleverd met een aantal verschillende schijven
citruspers	⑨	**AT312**
blender	⑩	1,5 l acryl **AT337**, 1,5 l glas **AT338**, 1,5 l roestvrij staal **AT339**
multi-molen	⑪	**AT320** wordt geleverd met 4 glazen potten en 4 deksels voor bewaren
sapcentrifuge	⑫	**AT641**
GROTE Kenlyte-kom	⑬	CHEF **19659A** MAJOR **26538A**
GROTE roestvrijstalen kom met handgrepen	⑭	CHEF **36385A** MAJOR **36386A**





⑦
⑧
⑨
⑩
⑪
⑫
⑬
⑭

reiniging en service



Onderhoud en reiniging:

- Schakel het apparaat altijd eerst uit en haal de stekker uit het stopcontact, voordat u met schoonmaken begint.
- Er kan wat vet vrijkomen bij het aansluitpunt ❷ wanneer u deze voor het eerst gebruikt. Dit is normaal - u kunt het gewoon wegvegen.

motorblok, afdekking aansluitpunten, vingerbescherming

- Na ieder gebruik met een vochtige doek afvegen en daarna drogen.
- Als de aansluitpunten niet worden gebruikt, dient u ze af te dekken.
- Nooit in water onderdompelen of schuurmiddelen gebruiken.

kom

- Met de hand afwassen en goed afdrogen, of in de afwasmachine wassen.
- Gebruik nooit een staalborstel, staalwol of bleekmiddel om uw roestvrij stalen kom te reinigen. Gebruik azijn om kalkaanslag te verwijderen.
- Uit de buurt van hittebronnen houden (kooktoestel, oven, magnetron).

hulpstukken

- Met de hand afwassen en goed afdrogen, of in de afwasmachine wassen.

onderhoud en klantenservice

- Als het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door Kenwood of een door Kenwood geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden.

Als u hulp nodig hebt met:

- het gebruik van uw apparaat of
- onderhoud en reparatie

kunt u contact opnemen met de winkel waar u het apparaat gekocht hebt.

- Ontworpen en ontwikkeld door Kenwood in het VK.
- Vervaardigd in China.





BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE CORRECTE VERWERKING VAN HET PRODUCT IN OVEREENSTEMMING MET DE EUROPESE RICHTLIJN 2002/96/EC

Aan het einde van de levensduur van het product mag het niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwerkt. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen. Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.

recepten

Zie paragraaf 'belangrijk voor het maken van brood' (blz.50)

witbrood *stevig Brits deeg*

ingrediënten
- 1,36kg stevig ongemengd meel
- 15ml (3 theelepels) zout
- 25g verse gist, of 15g/20ml gedroogde gist + 5ml (1 theelepel) suiker
- 750 ml warm water: 43˚C. Gebruik een thermometer of voeg 250ml kokend water toe aan 500ml koud water.
- 25g varkensvet

bereiding
1. **gedroogde gist** (moet nog opgelost worden): giet het warme water in de kom. Voeg daarna de gist en de suiker toe en laat het mengsel ongeveer 10 minuten staan, totdat het schuimig wordt.
   verse gist: kruimel de gist in het meel.
   andere soorten gist: volg de instructies van de fabrikant.
2. Giet de vloeibare substantie in de kom. Voeg het meel (met de verse gist, als u dat gebruikt heeft), het zout en het varkensvet toe.
3. Kneed gedurende 45 - 60 seconden op de laagste snelheid. Verhoog hierna de snelheid geleidelijk en voeg, als het nodig is, meel toe totdat het deeg gevormd is.
4. Kneed gedurende 3 - 4 minuten op stand 1, totdat het deeg soepel is en niet meer aan de kom kleeft.
5. Stop het deeg in een ingevette polytheen zak of een kom met een theedoek erover. Laat het vervolgens in een warme ruimte rijzen, tot het volume verdubbeld is.
6. Kneed opnieuw gedurende 2 minuten op stand 1.
7. Vul 4 ingevette bakblikken van 450g tot de helft, of maak er broodjes van. Leg er een theedoek overheen en laat het deeg in een warme ruimte rijzen, tot het volume verdubbeld is.
8. Bak gedurende 30 - 35 minuten op 230˚C/stand 8 voor gasovens, *voor een brood*, ofwel 10 - 15 minuten *voor broodjes*.

- Als het brood klaar is moet het hol klinken wanneer u op de onderkant klopt.

Pastei van korstdeeg

ingrediënten
- 450g meel, samen met het zout gezeefd.
- 5ml (één theelepel) zout
- 225g vet (meng varkensvet en koude margarine)
- Ongeveer 80ml water

Tip
- Mix het mengsel niet te lang.

bereiding
1. Doe het meel in de kom. Snijd het vet in blokjes en voeg het toe aan het meel.
2. Mix op snelheid 1 totdat het mengsel lijkt op broodkruimels. Stop voordat het er vet begint uit te zien.
3. Voeg het water toe en meng op de laagste snelheid. Stop zo gauw als het water helemaal opgenomen is.
4. Bak op ongeveer 200˚C, stand 6 voor gasovens, afhankelijk van de vulling.

schuimtaart

ingrediënten
- 3 grote eiwitten
- 175 g poedersuiker
- 275 ml dubbele room
- vers fruit bijvoorbeeld frambozen, aardbeien, druiven, kiwi

bereiding
1. Klop de eiwitten bij hoge snelheid totdat ze "zachte pieken" vormen.
2. Met de garde ingesteld op snelheid 5, voegt u geleidelijk het suiker toe, in stappen van één eetlepel, terwijl u na elke toevoeging klopt.
3. Bedek een bakplaat met siliconenpapier en schep het schuim vervolgens op de het papier, zodat het een nest met een doorsnede van ongeveer 20 cm vormt.
4. Plaats de bakplaat in een oven die is voorverwarmd tot150°C/gasstand 2. Verminder daarna onmiddellijk de temperatuur tot 140°C/gasstand 1 en bak gedurende 1 uur. Draai de warmte uit, maar laat de schuimtaart in de oven om af te koelen.
5. Wanneer u klaar bent om de schuimtaart op te dienen, maakt u deze los van het siliconenpapier en plaatst hem op een schaal. Klop de room totdat zich zachte pieken vormen en spreid het uit over de bovenkant van de schuimtaart. Versier met het fruit.

overheerlijke chocoladecake

ingrediënten
- 225g boter, zacht
- 250 g poedersuiker
- 4 eieren
- 5 ml koffiepoeder opgelost in 15 ml heet water
- 30 ml melk
- 5 ml amandelessence
- 50 g gemalen amandelen
- 100 g zelfrijzend bakmeel
- 5 ml bakpoeder
- 50 g ongezoete cacaopoeder

bereiding
1. Klop de boter en suiker bij lage snelheid op en voer de snelheid geleidelijk op totdat het mengsel licht en schuimig is. Schraap de wanden van de kom en de klopper schoon.
2. Klop de eieren in een aparte kom en voeg geleidelijk, terwijl de mixer op hoge snelheid staat, beetje bij beetje toe, totdat alles is toegevoegd. Schakel uit en schraap schoon.
3. Voeg de opgeloste koffie, melk en amandelessence toe bij lage snelheid. Voeg de gemalen amandelen, het gezeefde meel, het bakpoeder en de cacao toe. Meng bij lage snelheid tot ze geheel zijn opgenomen.
4. Verdeel het mengsel over twee cakevormen van 20 cm die zijn bekleed met vetvrij papier. Vlak de bovenkant af en bak gedurende ongeveer 30 minuten bij 180°C/gasstand 4 totdat de cake bij aanraking terugveert.
5. Draai de oven uit en laat de cake op een draadrek afkoelen.

chocolade Chantilly-vulling

ingrediënten
- 275 g pure chocolade, in stukken gebroken
- 225 ml dubbele room

bereiding
1. Smelt de chocolade door een kommetje boven een pan te plaatsen met water dat nauwelijks aan de kook is.
2. Klop de room bij lage snelheid en voer de snelheid geleidelijk op totdat zich zachte pieken vormen.
3. Nadat de chocolade is gesmolten, neemt u het kommetje met chocolade van de pan en schept u de chocolade met een grote lepel in de room.
4. Spreid de chocoladevulling tussen de afgekoelde cakes.

honing- en notenpasta in de blender

ingrediënten
- 25 g gehakte noten
- 875 g heldere honing op kamertemperatuur

bereiding
1. Plaats de ingrediënten in de blender in de hierboven vermelde volgorde.
2. Meng ze gedurende 5 seconden met behulp van de pulseerknop
3. Gebruik het mengsel naar wens.

conozca su aparato de cocina Kenwood

antes de utilizar su aparato Kenwood
- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.

seguridad
- Apague y desenchufe el aparato antes de colocar o quitar piezas/accesorios, después de usarlo y antes de limpiarlo.
- Mantenga los dedos lejos de las partes movibles y de los accesorios fijos.
- Nunca deje el aparato desatendido mientras esté funcionando y mantenga a los niños fuera del alcance.
- Nunca utilice un aparato dañado. Que lo revisen o arreglen: vea ‘servicio’ en la página 64.
- Nunca deje que el cable de alimentación eléctrica cuelgue de un lugar donde un niño pudiera cogerlo.
- Nunca permita que se mojen el bloque motor, el cable o el enchufe.
- Nunca utilice un accesorio no autorizado o más de un accesorio al mismo tiempo.
- Nunca exceda las capacidades máximas indicadas en la página 60.
- Cuando vaya a utilizar un accesorio, lea las instrucciones de seguridad adjuntas.
- Cuidado al levantar el aparato, pues es pesado. Antes de levantarlo, asegúrese de que la parte principal (la cabeza) esté trabada y que el cuenco, los útiles, las tapas de los accesos salida y el cable estén sujetos.
- Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o con falta de experiencia o conocimientos, a menos que hayan recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.

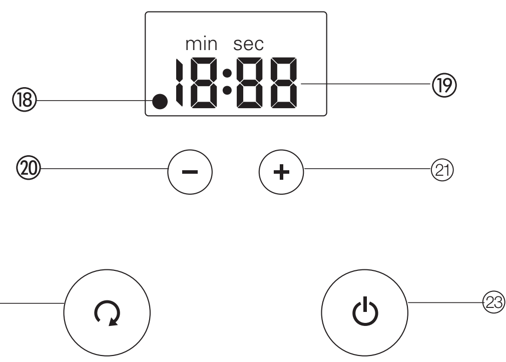
antes de enchufarlo
- Asegúrese de que la corriente eléctrica es la misma que se muestra en la parte inferior de su aparato.
- Este dispositivo cumple con la Directiva 2004/108/CE sobre Compatibilidad Electromagnética, y con el reglamento (CE) nº 1935/2004, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

antes de usarlo por primera vez
1. Lave las partes: ver ‘mantenimiento y limpieza’ en la página 64.
2. Empuje el cable sobrante al compartimiento donde se guarda, en la parte posterior del aparato.

conozca su aparato de cocina Kenwood

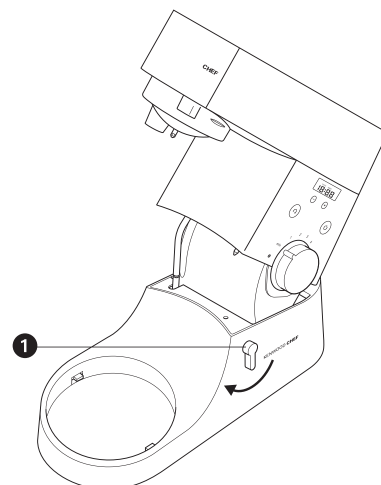
salidas de los accesorios
- ❶ salida de alta velocidad
- ❷ salida de media velocidad
- ❸ salida de baja velocidad
- ❹ enchufe de los utensilios

la mezcladora
- ⑤ cabezal de la mezcladora
- ⑥ colector de salida
- ⑦ protector de dedos
- ⑧ bol
- ⑨ base de apoyo del bol
- ⑩ palanca para levantar el cabezal
- ⑪ botón de velocidad
- ⑫ unidad de potencia
- ⑬ batidor K
- ⑭ batidor flexible
- ⑮ batidora
- ⑯ gancho para amasar
- ⑰ espátula



panel de control
- ⑱ luz indicadora de encendido
- ⑲ pantalla visualizadora del tiempo
- ⑳ botón para reducir el tiempo
- ㉑ botón para aumentar el tiempo
- ㉒ botón de batido lento
- ㉓ botón start/stop (inicio/parada)

la **mezcladora**



los utensilios para mezclar y algunos de sus usos

batidor K
- Para hacer tartas, galletas, pastas, garapiñar, rellenos, relámpagos de chocolate y puré de patata.

batidor flexible
- Ideal para quitar las mezclas de los lados y la base del bol durante el proceso de mezclado.

batidora
- Para batir huevos, nata, batidos, bizcochos ligeros, merengues, tartas de queso, mousses, soufflés. No la utilice para batir masas pesadas (por ej. montar grasa y azúcar) - podría dañarla.

gancho para amasar
- Para las mezclas con levadura.

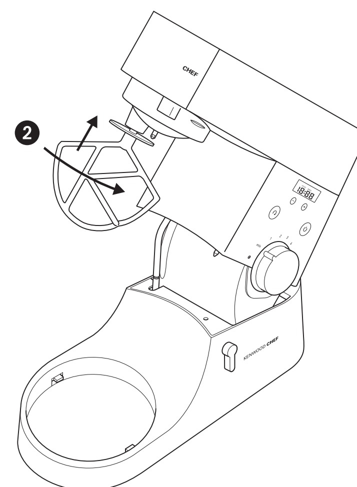
para usar la mezcladora

1 Gire en sentido horario (derecha) la palanca de levantar la cabeza ❶ y levante la cabeza de la batidora hasta que quede trabada.

para insertar un utensilio
2 Empuje hacia arriba hasta que se pare ❷ a continuación, gire para que quede ajustado.

3 Coloque el bol sobre la base - apriete y gírelo en el sentido de las agujas del reloj ❸

4 Para bajar la cabeza de la batidora, álcela un poco, luego gire la palanca de la misma en sentido horario (derecha). Bájela a la posición donde queda trabada.



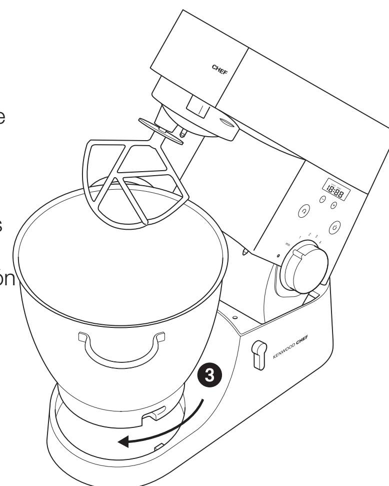
para quitar un instrumento
- Gire y retire.

5 Conecte la mezcladora a la toma de corriente. La pantalla mostrará 88:88 y, luego, despeje dejando el indicador de encendido iluminado ▭.

6 Gire el botón de velocidad ❹ al ajuste deseado y luego apriete el botón start/stop ⏻ para poner la mezcladora en marcha. El temporizador contará a intervalos de 1 segundo.
La velocidad se puede cambiar en cualquier momento mientras la mezcladora esté en marcha.

7 Pare la mezcladora apretando el botón start/stop ⏻ . El tiempo de funcionamiento se visualizará, y si la máquina se reinicia, el temporizador seguirá contando, siempre que no hayan transcurrido más de 3 minutos. Si la mezcladora no se utiliza durante este período de tiempo, la pantalla volverá a 00:00.

Importante – Si en cualquier momento, el cabezal de la mezcladora se levanta mientras está en funcionamiento, la máquina se parará automáticamente, y no se volverá a poner en marcha cuando se baje el cabezal. Sólo se volverá a poner en marcha cuando el cabezal se baje y se apriete el botón start/stop ⏻ .

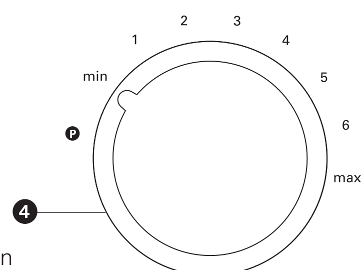


posición pulse

Para seleccionar pulse gire el botón de velocidad en sentido contrario a las agujas del reloj a la posición Ⓟ . La mezcladora funcionará a la máxima velocidad mientras el botón se mantenga en esta posición. Cuando el botón se suelte volverá a la posición “min” y la mezcladora se parará.
Nota: Si la mezcladora está en funcionamiento en modo temporizador, la función pulse no operará.

botón de incorporación

Apriete y suelte el botón de incorporación ↻ y la mezcladora funcionará automáticamente a velocidad mínima durante 2-3 segundos. El botón se puede mantener apretado para una operación más larga o presionado de forma repetida, según sea necesario, para combinar ingredientes.
Nota: Si la mezcladora está en funcionamiento en modo temporizador, la función de incorporación no operará.



velocidades ❹

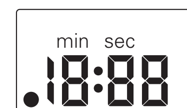
batidor K
- **batir manteca y azúcar** empiece con min y aumente gradualmente hasta max.
- **batir huevos en mezclas cremosas** 4 – max.
- **mezclar harina, frutas, etc.** min. – 1.
- **mezclar a la vez todos los ingredientes de un pastel** empiece con velocidad min y aumente gradualmente hasta max.
- **ligar manteca y harina** min. – 2

batidor flexible
- **quitar las mezclas del lado del bol** empiece en min y aumente gradualmente hasta 3.

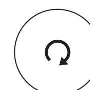
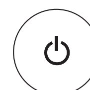
batidora
- Aumentar gradualmente hasta max.

gancho para amasar
- Empezar en ‘min’ y aumentar gradualmente hasta 1.

la **mezcladora**





para usar el temporizador de cuenta atrás

1 Conecte la mezcladora a la toma de corriente. La pantalla mostrará 88:88 y, luego, despeje dejando el indicador de encendido visible .
2 Apriete el botón + o – durante un segundo y el indicador de encendido desaparecerá y 00:00 aparecerá en la pantalla.
3 Apriete los botones + y – hasta que se muestre el tiempo deseado. El temporizador contará a intervalos de 5 segundos. Si los botones se aprietan continuamente, los números cambiarán más rápidamente cuanto más tiempo se mantengan pulsados. Se puede fijar un tiempo máximo de 60 minutos. Si, en un espacio de 30 segundos, no se selecciona un tiempo, la pantalla volverá a mostrar el indicador de encendido.
4 Apriete el botón de start/stop ⏻ para poner la mezcladora en marcha, y el temporizador contará hacia atrás a intervalos de un segundo.
- El funcionamiento de la mezcladora se puede detener en cualquier momento apretando el botón start/stop una vez; esto también detendrá el temporizador. Para reanudar el funcionamiento de la mezcladora, apriete el botón start/stop otra vez; la mezcladora se pondrá en marcha y el temporizador seguirá la cuenta atrás. Si la mezcladora se deja en el modo pausa durante diez minutos, el temporizador se reiniciará automáticamente, y se emitirá un tono audible durante 2 segundos.

5 El proceso de la mezcla se parará automáticamente cuando el tiempo total haya transcurrido y se emitirá un pitido durante 5 segundos. La pantalla parpadeará mostrando 00:00 durante 5 segundos y, luego, se despejará y mostrará el indicador de encendido .

para reiniciar el temporizador

1 Ponga el temporizador a cero apretando los botones + y – al mismo tiempo.
Sin embargo, si la mezcladora no se utiliza durante 30 minutos, la pantalla volverá automáticamente a 00:00.

capacidad máxima

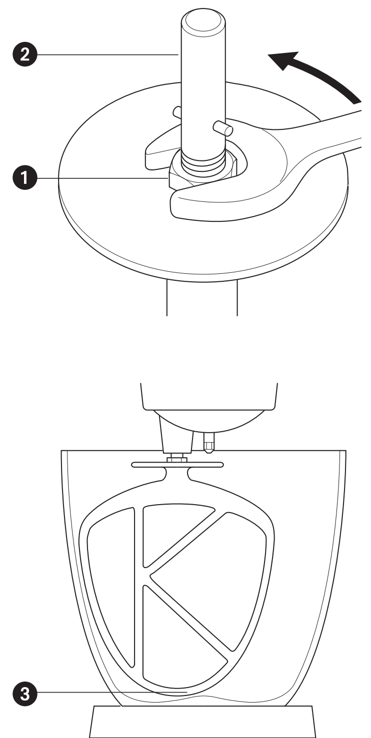
	CHEF	MAJOR
pasta quebradiza	Peso de la harina: 680g	Peso de la harina: 910g
masa con levadura espesa	Peso de la harina: 1,36kg	Peso de la harina: 1,5kg
	Peso total: 2,18kg	Peso total: 2,4kg
masa con levadura ligera	Peso de la harina: 1,3kg	Peso de la harina: 2,6kg
	Peso total: 2,5kg	Peso total: 5kg
mezcla para pastel de frutas	Peso total: 2,72kg	Peso total: 4,55kg
claras de huevos	12	16

consejos generales
- Pare la mezcladora y rasque el bol con la espátula con regularidad.
- Se baten mejor los huevos a temperatura ambiente.
- Antes de batir claras de huevo, asegúrese de que no haya grasa o yema de huevo en la batidora de varillas o en el bol.
- Utilice ingredientes fríos para las pastas a no ser que su receta indique lo contrario.

puntos para hacer pan

importante
- Nunca sobrepase las capacidades máximas establecidas, de lo contrario, sobrecargará el aparato.
- Si le parece que el aparato funciona con dificultad, apáguelo, saque la mitad de la masa y trátelas por separado.
- Los ingredientes se mezclan mejor si pone primero el líquido.

posibles problemas



problema

- La batidora o el batidor K golpean la parte inferior del bol o no llegan a los ingredientes del fondo del bol.

solución
- Ajuste la altura del modo siguiente:

1 Desenchufe el aparato.
2 Levante el cabezal de la mezcladora e inserte el batidor de varillas o el batidor K.
3 Baje el cabezal de la mezcladora. Si hay que ajustar el espacio libre, levante el cabezal de la mezcladora y quite el utensilio.
4 Con la llave inglesa facilitada, afloje la tuerca 1 lo bastante para permitir el ajuste del eje 2. Para bajar el utensilio más cerca del fondo del bol, gire el eje del batidor en sentido contrario a las agujas del reloj. Para subir el utensilio hacia arriba y alejarlo del fondo del bol, gire el eje en el sentido de las agujas del reloj.
5 Vuelva a apretar la tuerca.
6 Acople el utensilio a la mezcladora y baje el cabezal. Para obtener el mejor resultado, el batidor de varillas o el batidor K **casi** deben tocar el fondo del bol 3.
7 Repita los pasos anteriores, en caso necesario, hasta que el utensilio esté colocado correctamente. Una vez conseguido, apriete bien la tuerca.

batidor flexible
- Lo ideal sería que el batidor flexible casi tocara el fondo del bol, pero compruebe que el ala del batidor flexible no se doble contra la base del bol ya que esto provocará un desgaste excesivo. En caso necesario, ajuste el eje tal como se indica más arriba.

problema

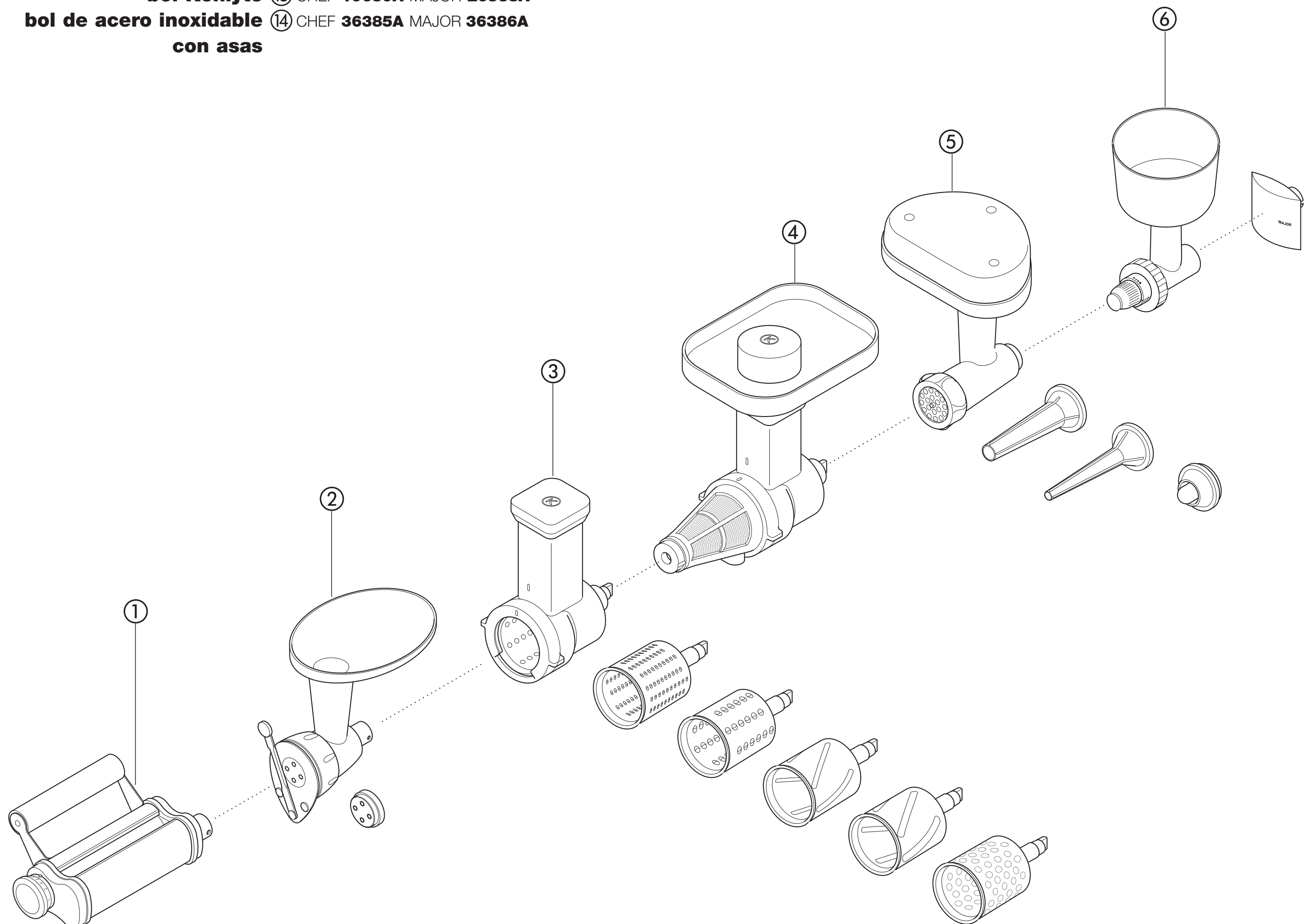
- La batidora se para durante el funcionamiento.

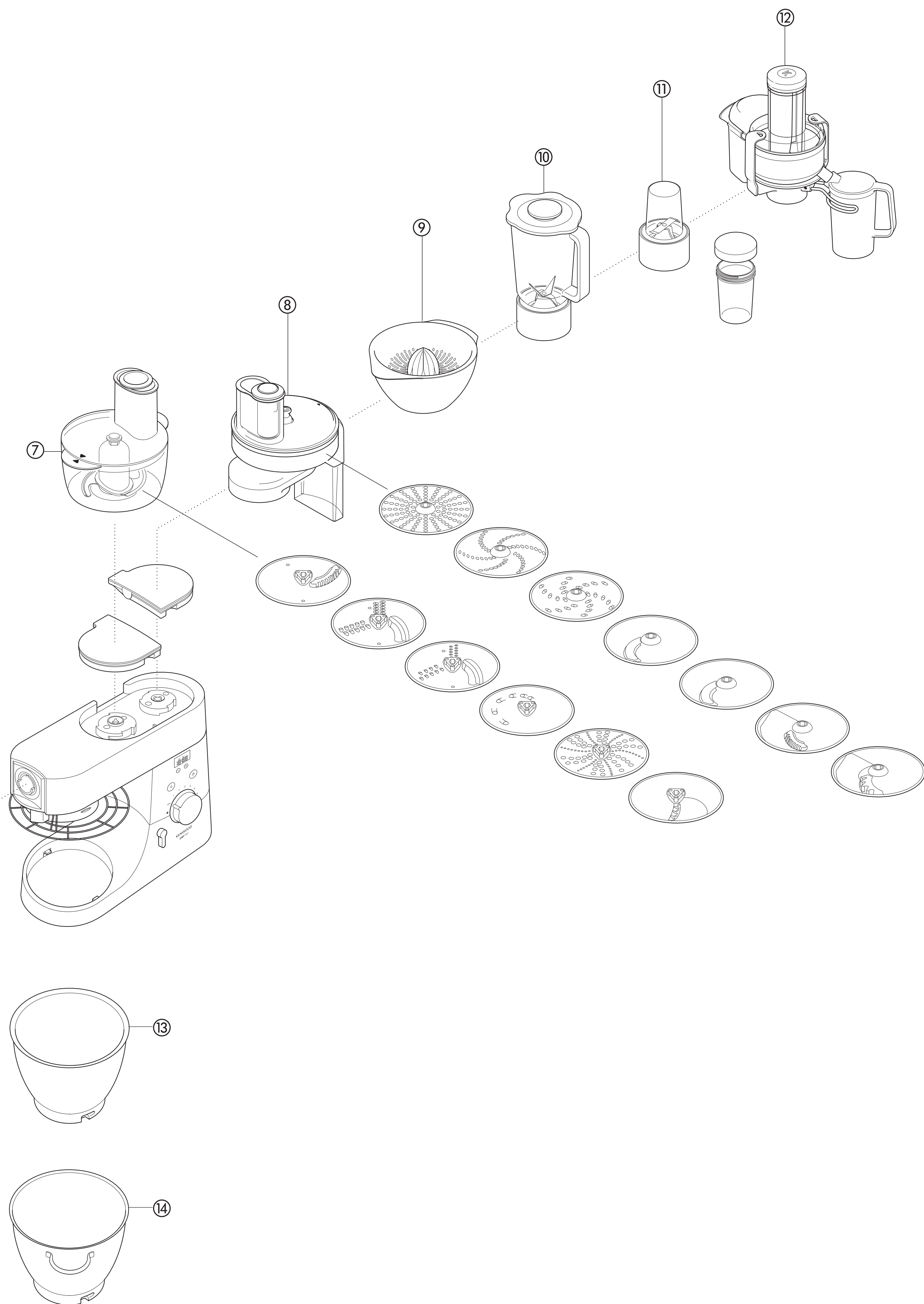
solución
- Su mezcladora tiene un dispositivo de protección de sobrecarga y se parará si está sobrecargada para proteger la máquina. Si esto sucede, apague y desenchufe la mezcladora. Quite parte de los ingredientes para reducir la carga, y deje la máquina apagada unos minutos. Enchufe y apriete el botón de inicio/parada. Si la mezcladora no se pone en marcha inmediatamente, déjela parada más tiempo para que se enfríe.

los **accesorios** disponibles

Para comprar un accesorio que no esté incluido en su paquete, lame al técnico de KENWOOD.

piezas extra	código de la pieza extra
para elaborar pasta plana ①	**AT970A**
otras piezas para elaborar pasta (sin ilustración) para uso con AT970A	**AT971A** tagliatelle **AT972A** tagliolini **AT973A** trenette **AT974A** spaghetti
para elaborar ②	**AT910** viene con un molde para macarrones “rigati” (12 moldes opcionales más accesorio para hacer galletas acoplables)
cortador de alimentos giratorio ③	**AT643** con 5 tambores
exprimidor de bayas ④	**AT644**
moledor multi-alimentos ⑤	**AT950A** con una
a	boquilla ancha para salchichas
b	boquilla pequeña para salchichas
c	para hacer kebbe
molinillo de grano ⑥	**AT941A**
pieza extra para la batidora ⑦	**AT640** con 3 platas cortantes normales más una cuchilla
pro rebanador rallador ⑧	**AT340** equipado con una gama de discos
exprimidor ⑨	**AT312**
licuador ⑩	1.5 l acrílico **AT337**, 1.5 l vidrio **AT338**, 1.5 l acero inoxidable **AT338**
multimolinillo ⑪	**AT320** con 4 recipientes de vidrio y 4 tapas para guardar
exprimidor centrífugo ⑫	**AT641**
bol Kenlyte ⑬	CHEF **19659A** MAJOR **26538A**
bol de acero inoxidable con asas ⑭	CHEF **36385A** MAJOR **36386A**



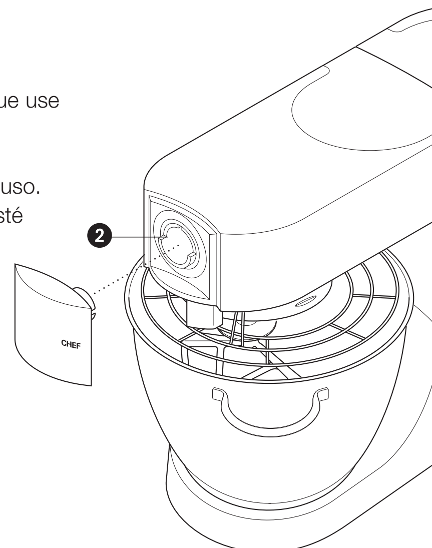


⑦
⑧
⑨
⑩
⑪
⑫
⑬
⑭

limpieza y servicio

mantenimiento y limpieza

- Apague y desenchúfela siempre antes de limpiar.
- Quizá aparezca un poco de grasa en el acceso 2 la primera vez que use la máquina. Esto es algo normal – límpiela sin más.



unidad de potencia, tapas de las salidas, protector de dedos

- Límpielas con un paño húmedo y luego séquelas después de cada uso.
- Vuelva a colocar las tapas de las salidas cuando el aparato no se esté utilizando.
- Nunca lo sumerja en agua ni utilice productos abrasivos.

bol

- Lave a mano y luego seque bien o lave en el lavavajillas.
- No utilice nunca un cepillo metálico, un estropajo de aluminio ni lejía para limpiar su bol de acero inoxidable. Use vinagre para eliminar las incrustaciones de cal.
- Manténgalo alejado del calor (parte superior de la cocina, hornos, microondas).

utensilios

- Lave a mano y luego seque bien o lave en el lavavajillas.

servicio y atención al cliente

- Si el cable está dañado, por razones de seguridad, debe ser sustituido por Kenwood o por un técnico autorizado por Kenwood.

Si necesita ayuda sobre:

- el uso del aparato o
- el servicio técnico o reparaciones

Póngase en contacto con el establecimiento en el que compró el aparato.

- Diseñado y creado por Kenwood en el Reino Unido.
- Fabricado en China.



ADVERTENCIAS PARA LA ELIMINACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA 2002/96/CE.

Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos.

Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que faciliten este servicio. Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada, y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.

recetas

Vea los puntos importantes para hacer pan de la página 60

pan blanco *masa sólida tipo británica*

ingrediente
- 1,36kg de harina normal fuerte
- 15ml/3 cucharaditas de sal
- 25g de levadura fresca o 15g/20ml de levadura seca y 1 cucharadita/ 5ml de azúcar
- 750ml de agua templada: 43˚C. Utilice un termómetro o añada 250ml de agua hirviendo a 500ml de agua fría.
- 25g de manteca de cerdo

preparaciòn
1 **levadura seca** (la clase que necesita reconstitución): Vierta el agua templada en el bol. Añada la levadura y el azúcar y déjelo durante 10 minutos, hasta que la mezcla esté espumosa.
levadura fresca: desmenúcela en la harina.
para otras clases de levadura: siga las instrucciones del fabricante.
2 Vierta el líquido en el bol. Añada la harina (con la levadura fresca si se usa), sal y manteca de cerdo.
3 Mézclelo durante 45 - 60 segundos a la velocidad mínima. Luego aumente la velocidad al 1, añadiendo más harina si fuera necesario, hasta que se forme la masa.
4 Amase durante 3 - 4 minutos más a velocidad 1 hasta que la consistencia de la masa sea suave, elástica y no manche los laterales del bol.
5 Ponga la masa en una bolsa de politeno engrasada o en un bol cubierto con un paño de cocina. Deje esta masa en un sitio templado hasta que se doble la cantidad.
6 Vuélvala a amasar durante 2 minutos a velocidad 1.
7 Vierta la masa en 4 moldes de 450g untados con grasa, hasta la mitad, o deles la forma de bollos. Cúbralos con un paño de cocina y déjelos en algún sitio templado hasta que se doble la cantidad.
8 Métalos en el horno a 230˚C/Marca de gas 8 durante 30 - 35 minutos si son *hogazas* o 10 - 15 minutos si se trata de *bollos*.
- Una vez hechos, deben sonar a hueco cuando se golpeen en la base.

pastas quebradizas

ingrediente
- 450g de harina, colada con sal
- 5ml (1 cuchara) de sal
- 225g de grasa (mezcle manteca de cerdo y margarina recién sacada del frigorífico)
- Unos 80ml (4 cucharas) de agua

consejo
- No lo mezcle demasiado

preparaciòn
1 Ponga la harina en el bol. Corte la grasa: en trozos y añádala a la harina.
2 Mézclelo a velocidad 1 hasta obtener una consistencia parecida a las migas de pan. Deje de mezclar antes de que quede untuoso.
3 Añada el agua y mézclelo a la velocidad mínima. Pare tan pronto como el agua se haya ligado.
4 Cocine a unos 200˚C/Marca de gas 6, dependiendo del relleno.

merengue pavlova

ingrediente
- 3 claras de huevos grandes
- 175 g de azúcar de repostería
- 275 ml de nata montada
- fruta fresca (frambuesas, fresas, uvas, kiwis)

preparaciòn
1 bata las claras a gran velocidad hasta que forme ‘puntas blandas’.
2 Con la batidora a velocidad 5, añada poco a poco el azúcar, una cucharada cada vez, batiendo después de cada una.
3 Recubra la bandeja pastelera con papel de silicona (papel de barba) y vaya poniendo el merengue sobre el papel hasta formar como un nido de unos 20 cm de diámetro.
4 Meta la bandeja al horno precalentado a 150°C, Gas 2 e inmediatamente reduzca la temperatura a 140°C, Gas 1 y deje que se cueza durante 1 hora. Apague el horno pero deje la pavlova en el horno hasta que se enfríe.
5 Cuando esté lista para servir, quítele el papel de silicona y póngala en una fuente. Bata la nata hasta formar puntas blandas y extiéndala sobre la pavlova, adornando todo ello con la fruta.

deliciosa tarta de chocolate

ingrediente
- 225g de mantequilla, blanda
- 250g azúcar de repostería
- 4 huevos
- 5 ml (1 cucharilla) de café instantáneo disuelto en 15 ml (1cucharada) de agua caliente
- 30 ml (2 cucharadas) de leche
- 5 ml (cucharilla) de esencia de almendras
- 50 g de almendra molida
- 100 de harina leudante
- 5ml (cucharilla) de levadura en polvo
- 50 g de polvo cacao en polvo sin azúcar

preparaciòn
1. Bata la mantequilla y el azúcar a poca velocidad, aumentando poco a poco la velocidad hasta que la mezcla resulte ligera y suelta. Limpie el cuenco y la batidora y añada los residuos al resto.
2. Bata los huevos en un recipiente y con la batidora en marcha a gran velocidad, añada poco a poco el huevo hasta incorporarlo del todo. Apague y añada los residuos al resto.
3. Incorpore el café disuelto, la leche y la esencia de almendra a poca velocidad. Añada la almendra molida, la harina cernida, la levadura y el cacao. Mezcle a poca velocidad para incorporar todo.
4. Divida la mezcla entre dos moldes de 20 cm forrados con papel de barba. Alise por encima y métalos al horno a 180°C, Gas 4 durante aproximadamente 30 minutos hasta que resulte esponjoso al tacto.
5. Dele la vuelta y déjelo enfriar en una bandeja de alambre.

relleno de muselina de chocolate

ingrediente
- 275 g de chocolate corriente, en trozos
- 225 ml de nada montada

preparaciòn
1. Funda el chocolate poniéndolo en un cuenco sobre un cazo de agua apenas hirviendo.
2. Bata la nata empezando a poca velocidad y aumentando poco a poco la velocidad hasta que forme puntas blandas.
3. Cuando el chocolate se haya fundido, quite el cuenco del calor y, con una cuchara grande, vaya incorporándolo a la nata.
4. Esparza el chocolate entre los dos bizcochos ya fríos.

crema de miel y frutos secos con la licuadora

ingrediente
- 25g de frutos secos troceados
- 875g miel líquida a temperatura ambiente

preparaciòn
1. Ponga los ingredientes en la licuadora en el orden de arriba.
2. Mézclelo todo con el control pulse durante 5 segundos
3. Úselo como sea necesario.

GARANTIA

Este articulo está GARANTIZADO por UN AÑO desde su fecha de compra, para su uso normal de acuerdo con las instrucciones, contra defectos de fabricación o montaje.

ARTICULO ....

FECHA DE COMPRA ....

FIRMA Y SELLO DEL VENDEDOR

Solicite el servicio de Asistencia Técnica al Vendedor, o a la central de Servícios Técnicos: PRESAT, S.A. - Tel. 93-247 85 70, o a KENWOOD ESPAÑA - Av. Ports d'Europa, 100 3ª Pl. Zona ZAL, Edif. Service Center, 08040 BARCELONA, ESPAÑA - TEL.: 93-552 58 75 - FAX:93-552 58 59 . Presente al S.A.T. esta GARANTIA cumplimentada o la Factura de compra

conheça a sua máquina de cozinha Kenwood

antes de usar o seu aparelho Kenwood

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.

segurança

- Desligue a máquina antes de instalar ou retirar acessórios, após a utilização ou antes de a limpar.
- Mantenha os dedos afastados das peças móveis e dos acessórios montados.
- Nunca deixe a máquina a funcionar sem supervisão e mantenha as crianças afastadas da mesma.
- Nunca utilize uma máquina danificada. Mande-a inspeccionar ou reparar; consulte a secção ‘Assistência Técnica’ na página 76.
- Nunca deixe o cabo pendurado de forma a que uma criança o possa agarrar.
- Nunca deixe a unidade base, o cabo ou a ficha apanharem água.
- Nunca utilize um acessório não autorizado ou mais que um acessório de cada vez.
- Nunca exceda as capacidades máximas indicadas na página 72.
- Ao utilizar um acessório, leia as instruções de segurança que o acompanham.
- Tenha cuidado ao pegar neste aparelho pois é pesado. Certifique-se de que a cabeça está travada e que a taça, utensílios, tampas das tomadas de acessórios e cabo estão em posição segura antes de pegar na máquina.
- Este electrodoméstico não deverá ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, a não ser que sejam supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o electrodoméstico.
- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.

antes de ligar à corrente

- Certifique-se de que a tensão da corrente da sua rede corresponde à indicada na base da sua máquina.
- Este aparelho está em conformidade com a directiva 2004/108/EC da CEE sobre Compatibilidade Electromagnética e o regulamento da CEE nº. 1935/2004 de 27/10/2004 sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

antes de utilizar a máquina pela primeira vez

1. Lave as peças: consulte a secção ‘manutenção e limpeza’ na página 76.
2. Empurre o excesso de cabo para dentro do compartimento de arrumação do cabo nas costas do aparelho.

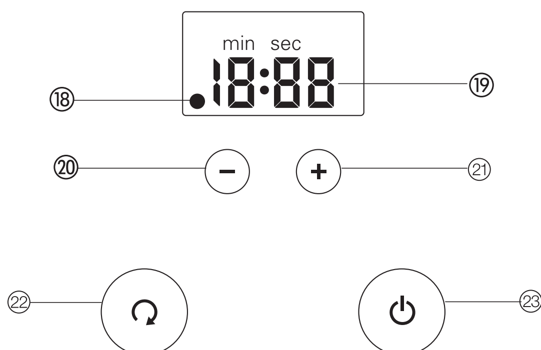
conheça a sua máquina de cozinha Kenwood

tomadas dos acessórios
1. tomada de alta velocidade
2. tomada de acessórios de velocidade média
3. tomada de baixa velocidade
4. encaixe de acessórios

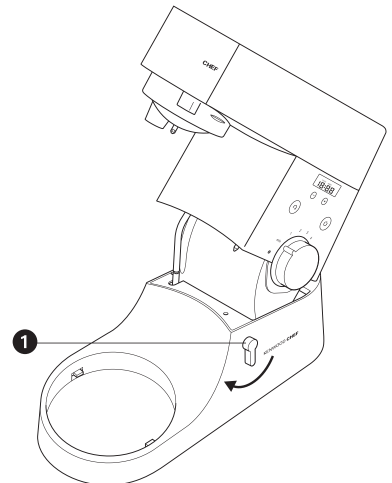
a máquina
5. cabeça da máquina
6. trinco da tomada de acessórios
7. rede de protecção para os dedos
8. tigela
9. suporte da taça
10. patilha de elevação da cabeça da máquina
11. interruptor de velocidade
12. bloco do motor
13. batedor em 'K'
14. batedeira flexível
15. pinha
16. gancho para amassar
17. espátula

painel de controlo

18. luz indicativa de potência ligada
19. mostrador do temporizador
20. botão de diminuição do temporizador
21. botão de aumento do temporizador
22. botão
23. botão de inicio/paragem



a **máquina**



os acessórios de misturar e algumas das suas funções

batedor em 'K'
- para fazer bolos, biscoitos, massas de pastelaria, coberturas para bolos, recheios, éclairs e puré de batata.

batedeira flexível
- Ideal para rapar as misturas dos lados e da base da taça enquanto são batidas.

pinha
- para ovos, natas, massas para fritos, pão-de-ló sem gordura, merengues, tartes de requeijão, mousses e soufflés. Não utilize a pinha para preparados pesados (por ex. para bater manteiga com açúcar) - caso contrário poderá danificá-la.

gancho para massas
- para massas com fermento.

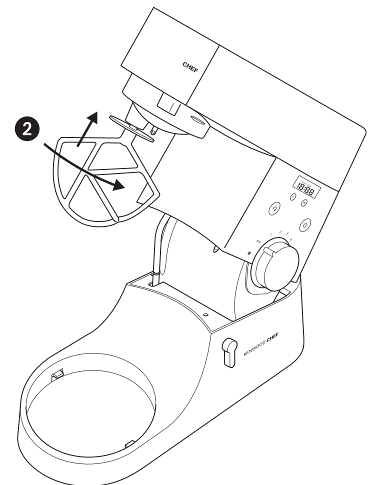
como utilizar a sua máquina

1 Rode a patilha de elevação da cabeça da máquina para a direita ❶ e eleve a cabeça da máquina até prender.

para inserir um utensílio
2 Empurre-o para cima até parar ❷ e gire-o em seguida para prender.
3 Coloque a tigela na base - pressione-a rodando-a para a direita ❸
4 Para baixar a cabeça da máquina, eleve-a ligeiramente e depois rode a patilha de elevação da cabeça para a direita. Baixe para a posição de travada.

para remover um utensílio
- Rode e remova.

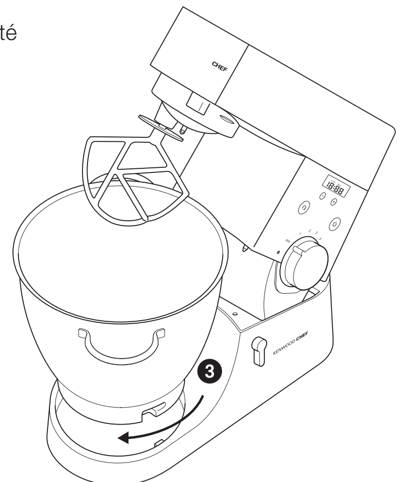
5 Ligue a batedeira à corrente eléctrica. O mostrador irá exibir 88:88 ficando de seguida em branco com o indicador de potência ligada iluminado ▭.
6 Rode o interruptor de velocidade ❹ para a posição desejada e depois pressione o botão de arranque/paragem ⏻ para iniciar a batedeira. O temporizador irá contar em intervalos de 1 segundo.
A velocidade poderá ser alterada em qualquer momento enquanto a batedeira se encontra em funcionamento.
7 Para parar a batedeira pressione o botão de inicio/paragem ⏻ . O tempo de operação será visualizado e caso o electrodoméstico seja reiniciado o temporizador irá continuar a contagem desde que não tenham passado mais de 3 minutos. Caso a batedeira não seja utilizada durante este período de tempo o mostrador voltará a exibir 00:00.



importante – Caso em qualquer, a cabeça da batedeira seja elevada durante o funcionamento, a batedeira pára automaticamente e não inicia até que se baixe a cabeça da batedeira. Apenas se reinicia quando se baixa a cabeça da batedeira e o botão de inicio/paragem ⏻ seja pressionado.

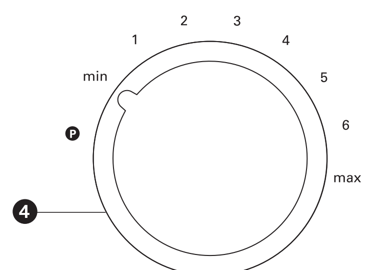
posição de impulso

Para seleccionar o impulso, rode o interruptor da velocidade no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a posição Ⓟ . A batedeira irá funcionar na velocidade máxima enquanto o interruptor for mantido nessa posição. Quando soltar o interruptor irá retomar a posição "min" e a batedeira irá parar.
Nota: Caso a batedeira esteja a funcionar no modo de temporizador a função de impulso não irá funcionar.



botão fold

Pressione e solte o botão ↻ rotativo e a batedeira irá funcionar automaticamente na velocidade mínima durante 2-3 segundos. O botão pode ser mantido pressionado para uma operação mais longa ou pressionado repetidamente conforme necessário para combinar ingredientes.
Nota: Caso a batedeira esteja a funcionar no modo de temporizador a função rotativa não irá funcionar.



velocidades ❹

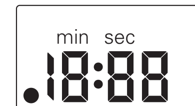
batedor em 'K'
- **bater manteiga e açúcar até estarem cremosos** comece no mínimo e aumente gradualmente para o 'máx.' (máximo).
- **incorporar ovos nas misturas em creme** 4 - máximo.
- **envolver farinha, fruta, etc.** mínimo - 1.
- **bolos de pacote** comece no mínimo e aumente gradualmente até ao máximo.
- **incorporar manteiga ou margarina em farinha** mínimo - 2.

batedeira flexível
- **rapar as misturas das paredes da taça** iniciar no min., aumentando gradualmente até 3.

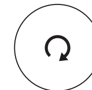
pinha
- Aumente gradualmente para a velocidade 'máx.' (máximo).

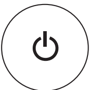
gancho para massas
- Comece no 'min' (mínimo) e aumente gradualmente para 1.

a **máquina**









para usar contagem decrescente do temporizador

1 Ligue a batedeira à corrente eléctrica. O mostrador irá exibir 88:88 ficando de seguida em branco com o indicador de potência ligada visível .
2 Pressione o botão + ou – durante um segundo e o indicador de potência ligada irá desaparecer e irá surgir 00:00 no mostrador.
3 Pressione os botões + ou – até que surja o tempo desejado. O temporizador irá aumentar em intervalos de 5 segundos. Caso os botões sejam pressionados continuamente os números irão mudar de forma mais rápida conforme o período de tempo que sejam pressionados. Pode ser definido um período máximo de 60 segundos. Caso o tempo não seja seleccionado no período de 30 segundos, o mostrador irá voltar a exibir o indicador de potência ligada.
4 Pressione o botão de início/paragem para iniciar a batedeira e o temporizador irá iniciar a contagem decrescente em intervalos de um segundo.
A operação de mistura pode ser interrompida em qualquer altura pressionando-se uma vez o botão de início/paragem. Para retomar a operação de mistura pressione de novo o botão de início/paragem, a batedeira irá iniciar e o temporizador irá continuar a contagem decrescente. Caso a batedeira seja deixada na posição de pausa durante 10 minutos, o temporizador volta à definição inicial e será emitido um som audível durante 2 segundos.
5 O processo de mistura irá parar automaticamente quando o tempo total terminar e um aviso audível será então emitido durante 5 segundos. o mostrador irá piscar 00:00 durante 5 segundos ficando de seguida em branco com o indicador de potência ligada visível .

para voltar a definir o temporizador

1 Coloque o temporizador a zeros pressionando os botões + ou - em simultâneo.
Contudo, caso a batedeira não seja utilizada durante 30 minutos, o mostrador é automaticamente colocado em 00:00.

capacidades máximas

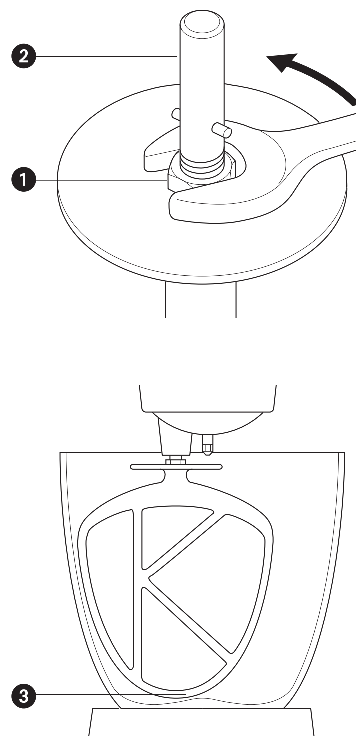
	CHEF	MAJOR
massa para tartes	• Peso de farinha: 680g	Peso de farinha: 910g
massa com fermento rija	• Peso de farinha: 1,36kg	Peso de farinha: 1,5kg
	• Peso total: 2,18kg	Peso total: 2,4kg
massa com fermento mole	• Peso de farinha: 1,3kg	Peso de farinha: 2,6kg
	• Peso total: 2,5kg	Peso total: 5kg
massa para bolo de frutas	• Peso total: 2,72kg	Peso total: 4,55kg
claras de ovo	• 12	16

dicas gerais
- Pare de misturar e raspe a taça com a espátula com frequência.
- Os ovos à temperatura ambiente são melhores de bater.
- Antes de bater claras em castelo, certifique-se de que não há gordura ou gema de ovo na pinha ou na tigela.
- Utilize ingredientes frios para massas de pastelaria, a não ser que a receita indique que deve fazer algo diferente.

conselhos para fazer pão

importante
- Nunca exceda as capacidades máximas recomendadas – irá sobrecarregar o electrodoméstico.
- Se ouvir a máquina a trabalhar com dificuldade, desligue-a, retire metade da massa e bata cada metade separadamente.
- Os ingredientes misturarão melhor se introduzir primeiro o líquido.

resolução de problemas



problema

- A pinha ou o batedor em 'K' bate contra o fundo da tigela ou não alcança os ingredientes que se encontram no fundo da tigela.

solução
- ajuste a altura do acessório. Faça o seguinte:

1. Desligue o aparelho da corrente.
2. Levante a cabeça da misturadora e insira a batedora de varetas ou a varinha.
3. Baixe a cabeça da misturadora. Se a folga precisar de ser reajustada, levante a cabeça da misturadora e remova o acessório.
4. Utilizando a chave inglesa solte suficientemente a porca ➊ para reajustar o eixo ➋. Para baixar o acessório mais para o fundo da taça, gire o eixo da varinha na direcção contrária à dos ponteiros do relógio. Para levantar o acessório de forma a que este não toque no fundo da taça, gire o eixo na direcção dos ponteiros do relógio.
5. Volte a apertar a porca.
6. Coloque o acessório na misturadora e baixe a cabeça desta. Para melhor desempenho a batedora de varetas ou varinha em k devem **quase** tocar o fundo da taça ➌.
7. Repita, se necessário, os passos anteriores até que o acessório esteja na posição correcta. Uma vez conseguida a posição correcta do acessório, aperte a porca de forma segura.

batedeira flexível
- A batedeira flexível deve ficar preferencialmente quase a tocar no fundo da taça, para assegurar que as arestas da mesma não se dobrem contra a base da taça, causando desgaste excessivo. Caso necessário, ajuste conforme apresentado acima.

problema

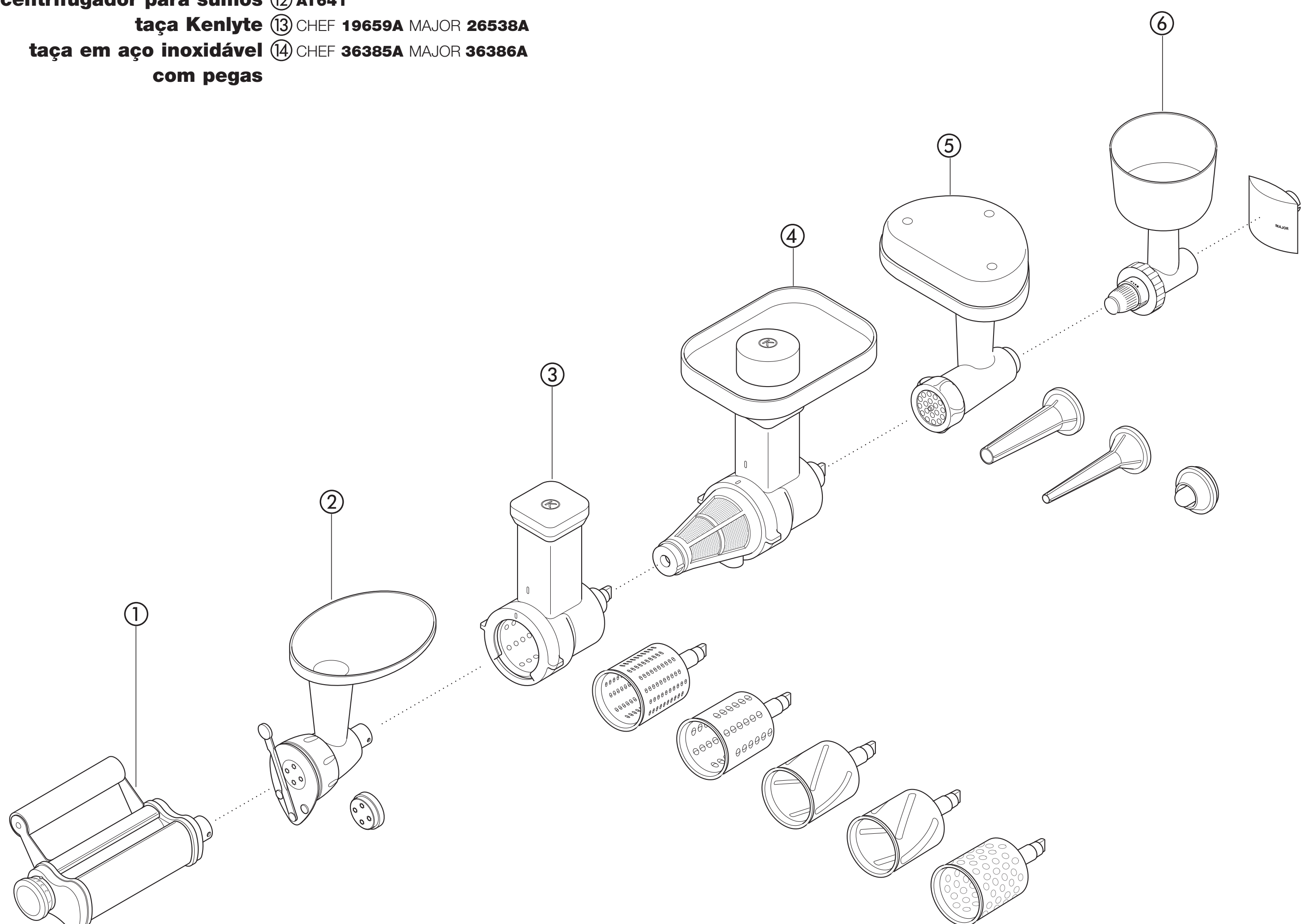
- A máquina pára durante o funcionamento.

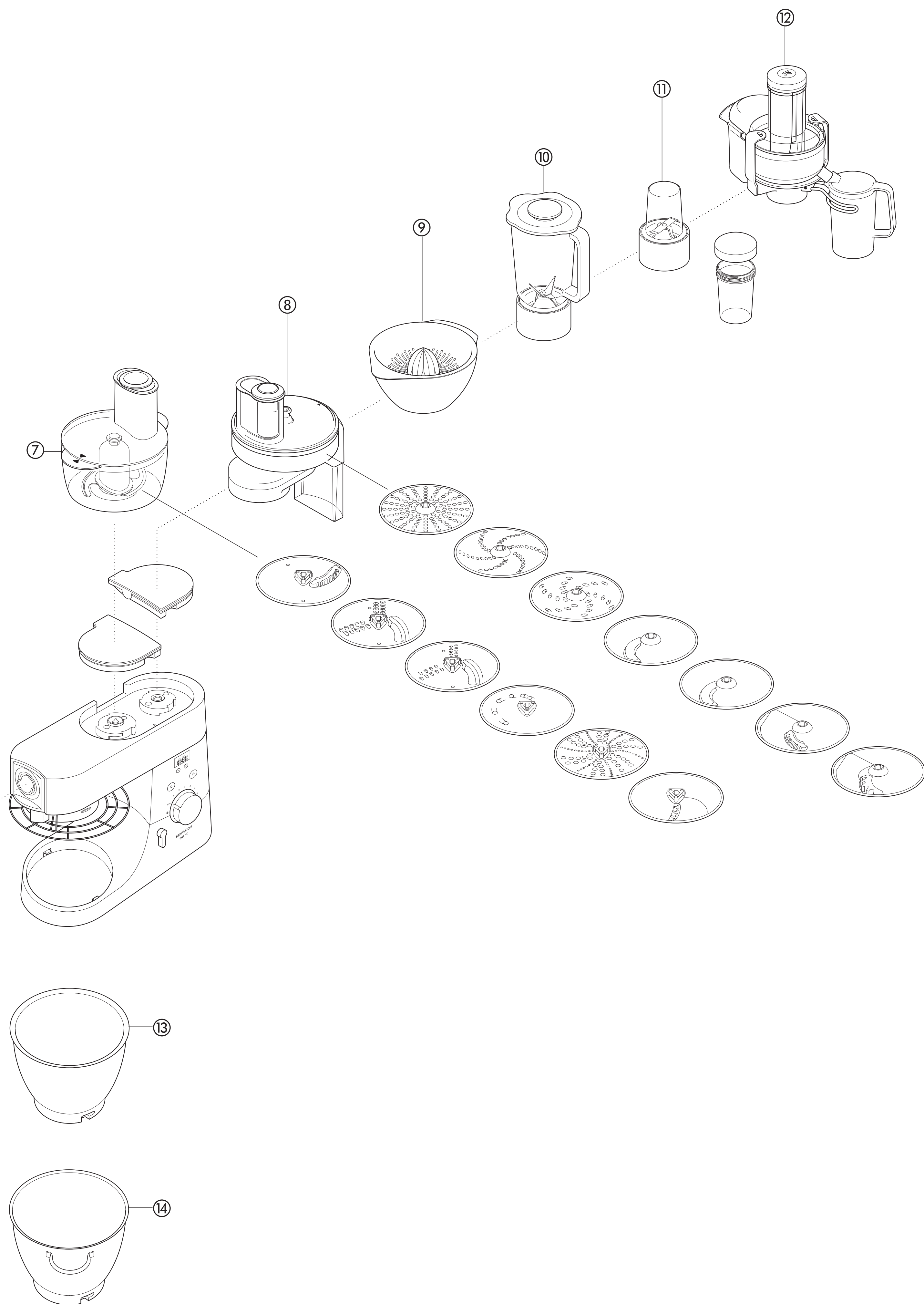
solução
- A sua batedeira está equipada com um dispositivo de protecção que a desligará, sempre que esta estiver sobrecarregada. Se isso acontecer, desligue a batedeira da corrente. Remova parte dos ingredientes da taça para reduzir a carga e deixe que a batedeira descanse alguns minutos. Ligue novamente à corrente e pressione o botão Iniciar/Parar. Se a batedeira não iniciar imediatamente, deixe-a descansar mais alguns minutos para que ela arrefeça.

os **acessórios** disponíveis

Para comprar um acessório não incluído com o seu aparelho, contacte um técnico autorizado KENWOOD.

acessório	código do acessório
aparelho para massas direitas ①	**AT970A**
acessórios adicionais para massas (não ilustrado) utilizado em conjuntocom o AT970A	**AT971A** tagliatelle **AT972A** tagliolini **AT973A** trenette **AT974A** esparguete
aparelho para massas ②	**AT910** vem com uma chapa para maccheroni rigati (pode anexar 12 chapas opcionais mais um utensílio para fazer biscoitos)
cortador de alimentos rotativo ③	**AT643** traz 5 tambores
espremedor de frutos ④	**AT644**
moinho múltiplo ⑤	**AT950A** traz a funil de enchidos grande b funil de enchidos pequeno c aparelho para kebbe
moinho de cereais ⑥	**AT941A**
acessório para processamento de alimentos ⑦	**AT640** inclui 3 discos e lâminas
fatiador/ralador profissional ⑧	**AT340** fornecido com várias lâminas
espremedor de citrinos ⑨	**AT312**
liquidificador ⑩	1.5 l acrílico **AT337**, 1.5 l vidro **AT338**, 1.5 l em aço inoxidável **AT339**
moinho de cereais ⑪	**AT320** traz 4 boiões de vidro e 4 tampas para armazenagem
centrifugador para sumos ⑫	**AT641**
taça Kenlyte ⑬	CHEF **19659A** MAJOR **26538A**
taça em aço inoxidável com pegas ⑭	CHEF **36385A** MAJOR **36386A**



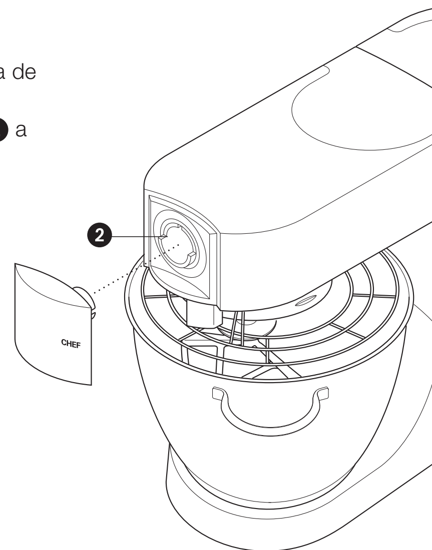


⑦
⑧
⑨
⑩
⑪
⑫
⑬
⑭

limpeza e assistência técnica

manutenção e limpeza

- Desligue sempre a máquina no interruptor e retire a ficha da tomada de corrente antes de a limpar.
- Poderá aparecer um pouco de gordura na tomada de acessórios ❷ a primeira vez que a utilizar. Isto é normal e basta limpá-la.



unidade motriz, tampas das entradas,rede de protecção para os dedos

- Limpe com um pano húmido e seque em seguida depois de cada utilização.
- Coloque sempre as tampas quando não estiver em utilização.
- Nunca submerja em água ou use abrasivos.

taça

- Lave à mão e depois seque cuidadosamente ou lave na máquina da loiça.
- Nunca use uma escova metálica, esfregão de aço ou lixívia para limpar a sua taça de aço inoxidável. Utilize vinagre para remover o calcário.
- Mantenha-a afastada de fontes de calor (discos do fogão, forno, microondas).

utensílio

- Lave à mão e depois seque, ou lave na máquina da loiça.

assistência e cuidados do cliente

- Caso o fio se encontre danificado, deverá, por motivos de segurança, ser substituído pela Kenwood ou por um reparador Kenwood autorizado.

  Caso necessite de assistência para:
- utilizar o seu electrodoméstico ou
- assistência ou reparações

  Contacte o estabelecimento onde adquiriu o electrodoméstico.

- Concebido e projectado no Reino Unido pela Kenwood.
- Fabricado na China.



ADVERTÊNCIAS PARA A ELIMINAÇÃO CORRECTA DO PRODUTO NOS TERMOS DA DIRECTIVA EUROPEIA 2002/96/EC.

No final da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado conjuntamente com os resíduos urbanos.

Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais, ou junto dos revendedores que prestem esse serviço. Eliminar separadamente um electrodomésticos permite evitar as possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes da sua eliminação inadequada, além de permitir reciclar os materiais componentes, para, assim se obter uma importante economia de energia e de recursos.

Para assinalar a obrigação de eliminar os electrodomésticos separadamente, o produto apresenta a marca de um contentor de lixo com uma cruz por cima.

receitas

Consulte os 'Conselhos para Fazer Pão' na página 72.

pão branco *massa rija tipo britânico*

ingredientes
- 1,36kg de farinha branca forte
- 15ml (3 colheres chá) de sal
- 25g de fermento fresco; ou 15g/20ml de fermento seco + 5ml (1 colher de chá) de açúcar
- 750ml de água quente a 43˚C. Utilize um termómetro ou adicione 250ml de água a ferver a 500ml de água fria.
- 25g de banha

método
1. **fermento seco** (do tipo que necessita de ser reconstituído): deite a água quente na tigela. Seguidamente adicione o fermento e o açúcar e deixe repousar cerca de 10 minutos até criar espuma.
   fermento fresco: desfaça-o e incorpore-o na farinha.
   outros tipos de fermento: siga as instruções do fabricante.
2. Deite o líquido na tigela. Seguidamente adicione a farinha (com fermento fresco se o utilizar), o sal e a banha.
3. Amasse à velocidade mínima por 45 - 60 segundos. Depois aumente para a velocidade 1, adicionando mais farinha, se necessário, até se formar a massa.
4. Amasse por mais 3 - 4 minutos à velocidade 1 até a massa estar macia e elástica e deixar os lados da tigela limpos.
5. Introduza a massa num saco de politeno untado ou numa tigela coberta com um pano de loiça. Seguidamente deixe num local quente até duplicar de volume.
6. Torne a amassar por 2 minutos à velocidade 1.
7. Unte e encha de massa, até metade, quatro formas de 450g ou prepare pãezinhos. Seguidamente cubra com um pano de loiça e deixe num local quente até duplicarem de volume.
8. Coza no forno à temperatura de 230˚C/450˚F/Gás Marca 8, por 30 - 35 minutos para o pão de forma ou por 10 - 15 minutos para os pãezinhos.

- Quando pronto, o pão deverá soar a oco quando se lhe bater levemente na base.

massa para tartes

ingredientes
- 450g de farinha, peneirada com o sal
- 5ml (1 colher de chá) de sal
- 225g de gordura (misture banha e margarina, directamente do frigorífico)
- Cerca de 80ml de água

sugestão
- Não bata excessivamente.

método
1. Coloque a farinha na tigela. Corte grosseiramente a gordura e adicione-a à farinha.
2. Misture à velocidade 1 até obter a consistência de pão ralado. Pare antes que a mistura adquira um aspecto gorduroso
3. Adicione a água e misture à velocidade mínima. Pare assim que a água esteja incorporada.
4. Coza no forno, à temperatura de cerca de 200˚C/400˚F/Gás Marca 6, dependendo do recheio.

pavlova

ingredientes
- 3 claras de ovos grandes
- 175g de açúcar branco fino
- 275ml de natas
- fruta fresca, por exemplo framboesas, morangos, uvas e kiwis

método
1. Bata as claras de ovo a uma velocidade alta até formarem castelo suave.
2. Com o batedor à velocidade 5, adicione gradualmente o açúcar, uma colher de sopa de cada vez, batendo depois de cada adição.
3. Forre um tabuleiro com papel de silicone e depois, com uma colher, coloque a mistura do merengue sobre o papel, dando-lhe a forma de um "ninho" (em círculo, com uma depressão no meio), com aproximadamente 20 cm de diâmetro.
4. Coloque o tabuleiro num forno pré-aquecido à temperatura de 150ºC/Gás Marca 2 e depois reduza imediatamente a temperatura para 140°C/Gás Marca 1 e coza por 1 hora. Desligue o forno mas deixe a pavlova dentro do forno até arrefecer.
5. Quando quiser servi-la, pele e retire o papel de silicone e coloque a pavlova num prato. Bata as natas até formarem um castelo suave, espalhe as natas sobre a pavlova e decore-a com a fruta.

bolo de chocolate delicioso

ingredientes
- 225 g de manteiga amolecida
- 250 g de açúcar branco fino
- 4 ovos
- 5 ml (1 colher de chá) de café instantâneo dissolvido em 15 ml (1 colher de sopa) de água quente
- 30 ml (2 colheres de sopa) de leite
- 5 ml (1 colher de chá) de essência de amêndo a
- 50 g de amêndoas moídas
- 100 g de farinha com fermento
- 5 ml (1 colher de chá) de fermento em pó
- 50 g de cacau em pó sem açúcar

mëtodo
1. Bata a manteiga e o açúcar até ficarem em creme, batendo-os a uma velocidade baixa e aumentando gradualmente para uma velocidade mais alta até a mistura ficar leve e fofa. Raspe a tigela e o batedor para baixo.
2. Bata os ovos num jarro e, com a máquina a funcionar a alta velocidade, adicione o ovo pouco a pouco até ficar incorporado. Desligue a máquina e raspe a mistura para baixo.
3. Incorpore o café dissolvido, o leite e a essência de amêndoa a uma velocidade baixa. Adicione as amêndoas moídas, a farinha peneirada, o fermento em pó e o cacau. Bata a uma velocidade baixa para incorporar.
4. Divida a mistura por duas formas de bolo redondas com 20 cm de diâmetro, previamente forradas com papel vegetal untado. Nivele as partes superiores e coza a 180ºC/Gás Marca 4 por aproximadamente 30 minutos até as duas metades de bolo ressaltarem quando tocadas.
5. Vire e deixe arrefecer sobre um suporte de arame.

recheio de chocolate

ingredientes
- 275 g de chocolate amargo, cortado em bocados
- 225ml de natas

método
1. Derreta o chocolate dentro de uma tigela colocada sobre uma panela com água a ferver muito suavemente.
2. Bata as natas, começando a uma velocidade baixa e aumentando para uma velocidade mais alta até formarem castelo suave.
3. Quando o chocolate tiver derretido, retire a tigela do calor e, com uma colher grande, envolva-o nas natas.
4. Barre o recheio de chocolate nas duas metades de bolo arrefecidas.

creme de mel e nozes utilizando o liquidificador

ingredientes
- 25g de nozes picadas
- 875g de mel à temperatura ambiente

método
1. Coloque os ingredientes no liquidificador pela ordem acima.
2. Misture bem utilizando o controlo de impulso durante 5 segundos
3. Utilize como desejar

KENWOOD

Garantia nº

Condições de Garantia Pequenos Electrodomésticos em Portugal

1. Todas as verificações necessárias foram feitas em cada fase de fabrico para assegurar um elevado nivel de qualidade.

   O aparelho é garantido contra todos os defeitos mecânicos ou eléctricos de fabrico ou má qualidade do material, durante o periodo de dois anos, a contar da data de compra.
2. Verificar a tensão de alimentação indicada no aparelho antes de ligar à rede.
3. Se o Aparelho não funcionar correctamente será reparado ou substituido, sem mais custos para o comprador, durante o periodo de Garantia, excepto se não forem seguidas as indicações do modo de emprego, negligência ou má utilização. Qualquer alteração introduzida no aparelho por terceiros também não está abrangida por esta Garantia.
4. Esta Garantia só pode ser utilizada nos Agentes de Serviço Autorizados Kenwood depois de devidamente preenchida, rubricada e acompanhada do respectivo documento de compra.

ARIES LUSITANIA
RUA DA BOTICA 252, 1° sala 1,2,3
MORIERE DA MAIA
4470-575 MAIA, PORTUGAL

TEL: 029 407454
FAX: 029 419050

Revendedor

Aparelho

Carimbo & Rubrica

Modelo: ....

Nº de Sèrie: ....

Data compra: ..../......../........

Cliente

Nome ....

Morada ....

....

Cod.Postal: .... Tel ....

lær Kenwood køkkenmaskinen at kende

før Kenwood-apparatet tages i brug
- Læs denne brugervejledning nøje og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater.

sikkerhed
- Sluk for strømmen og tag stikket ud af stikkontakten før der monteres eller afmonteres tilbehør, efter brug og før rengøring.
- Hold fingrene væk fra bevægelige dele og monteret tilbehør.
- Gå aldrig fra maskinen, mens den arbejder, og hold børn væk fra den.
- Brug aldrig en beskadiget maskine. Få den efterset eller repareret (se 'service', side 88).
- Lad aldrig ledningen hænge ned, således at et barn kan få fat i den.
- Lad aldrig motorenhed, ledning eller stikkontakt komme i kontakt med vand.
- Brug aldrig et uautoriseret tilbehør eller flere end et tilbehør ad gangen.
- De maksimale mængder på side 84 må aldrig overskrides.
- Når der bruges et tilbehør, skal de medfølgende sikkerhedsanvisninger læses.
- Vær forsigtig, når maskinen løftes, den er nemlig meget tung. Sørg for at hovedet er låst og at skålen, tilbehøret, kraftudtagsdækslerne og ledningen er sat godt fast, før maskinen løftes.
- Dette apparat er ikke tilsigtet brug af personer (inklusiv børn) med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kendskab, undtagen hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig ikke erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt eller disse instruktioner ikke følges.

inden stikket sættes i stikkontakten
- Sørg for, at Deres el-forsynings spænding er den samme som den, der er vist på maskinens underside.
- Denne anordning er i overensstemmelse med EC-direktivet 2004/108/EC om elektromagnetisk forligelighed og EU-regulativ nr.1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer, der tilsigtes at få kontakt med fødevarer.

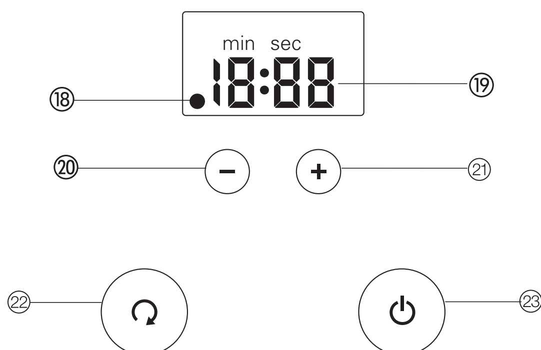
inden maskinen anvendes første gang
1. Vask delene, se 'rengøring', side 88.
2. Skub overflødig ledning ind i ledningsopbevaringsrummet bagpå maskinen.

lær Kenwood køkkenmaskinen at kende

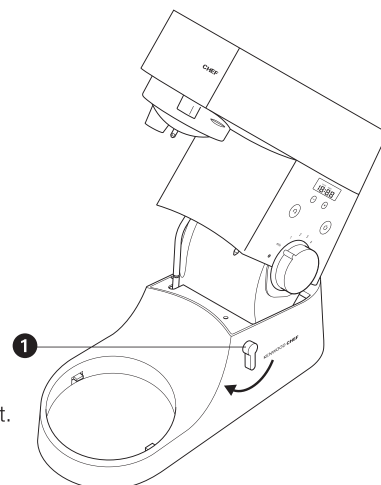
kraftudtag til tilbehør
❶ kraftudtag (high-speed)
❷ medium kraftudtag
❸ kraftudtag (low-speed)
❹ redskabsåbning

mixeren
⑤ mixerhoved
⑥ kraftudtagslås
⑦ fingerbeskyttelse
⑧ skål
⑨ skålens støttepude
⑩ hovedløftearm
⑪ hastighedsknap
⑫ motorenhed
⑬ K-spade
⑭ fleksibelt piskeris
⑮ piskeris
⑯ dejkrog
⑰ dejskraber

kontrolpanel
⑱ indikatorlys som viser, når strømmen er tilsluttet
⑲ timerdisplay
⑳ knap til aftagelse af tid
㉑ knap til forøgelse af tid
㉒ foldeknap
㉓ start/stop-knap



mixeren



mixerredskaberne og nogle af deres anvendelser

- K-spade ● Til at røre kagedej, småkager, butterdej, glasur, kagefyld, vandbakkelser og kartoffelmos m.v.
- fleksibelt piskeris ● Ideelt til at skrabe blandinger fra siden og bunden af skålen under miksning.
- piskeris ● Til at piske æg, piskefløde, pandekagedej, lagkagedej, marengs, ostekage, mousse, soufflé. Piskeriset må ikke anvendes til tykkere deje (som f.eks. til at røre margarine og sukker) - da det kan beskadige det.
- dejkrog ● Til gærdeje.

sådan anvendes mixeren

1 Drej hovedløftearmen med uret ❶ og løft mixerhovedet, indtil det er låst fast.

sådan indsættes et værktøj

2 Skub opad til den stopper ❷ og drej derefter for at låse.

3 Sæt skålen i fordybningen. Tryk skålen ned og drej den med uret ❸

4 Mixerhovedet sænkes ved at løfte det lidt og så dreje hovedløftearmen med uret. Sænk det ned i låst stilling.

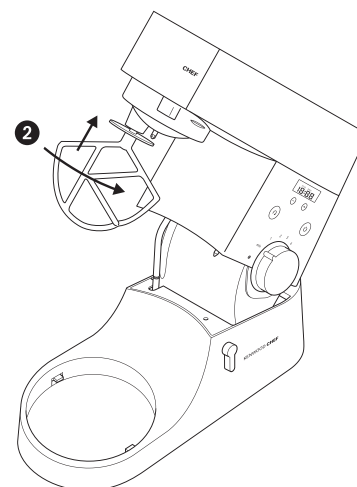
for at fjerne et værktøj ● Vend og fjern.

5 Slut røremaskinen til strømtilførslen. Displayet vil vise 88:88 og herefter slettes dette og efterlader strømindkatoren oplyst ▭.

6 Drej hastighedskontakten ❹ hen til den ønskede indstilling og tryk herefter på start/stop ⏻ knappen for at starte røremaskinen. Timeren vil tælle opad i intervaller på et sekund.
Hastigheden kan ændres på ethvert tidspunkt, mens røremaskinen er i funktion.

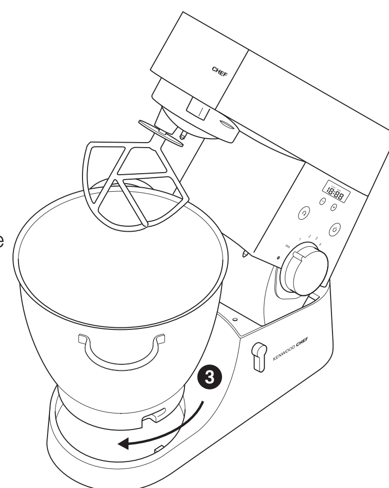
7 Du kan stoppe røremaskinen ved at trykke på knappen start/stop ⏻ .
Driftstiden vil blive vist, og hvis maskinen genstartes vil timeren fortsætte med at tælle, forudsat at der ikke er gået mere end 3 minutter. Såfremt røremaskinen ikke anvendes inden for denne tid, vil displayet nulstilles til 00:00.

vigtigt – Hvis røremaskinens hoved rejses vil røremaskinen på ethvert tidspunkt automatisk stoppe, og den vil ikke genstarte, når hovedet sænkes. Den vil kun genstarte, når hovedet sænkes og start/stop knappen ⏻ trykkes.



pulsposition

For at kunne vælge puls, skal du dreje kontakten mod uret til position Ⓟ.
Røremaskinen vil køre på maksimal hastighed så lang tid knappen holdes i denne position. Når knappen frigives, vil maskinen vende tilbage til 'min' position og vil herefter stoppe.
Bemærk: Såfremt røremaskinen køre på timertilstand vil pulsfunktionen ikke være tilgængelig.

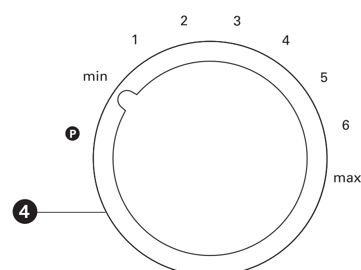


foldeknap

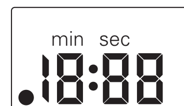
Tryk og frigiv foldeknappen ↻ og røremaskinen vil automatisk køre med minimumshastighed i 2-3 sekunder. Knappen kan holdes nede for at opnå en længere drift eller trykkes gentagne gange efter behov for at blande ingredienser.
Bemærk: Såfremt røremaskinen køre i timertilstand vil foldefunktionen ikke være tilgængelig.

hastigheder ❹

- K-spade ● **røring af fedtstof og sukker:** start på "min" og sæt gradvist hastigheden op til "maks".
- ● **piskning af æg i cremede blandinger:** 4 – "maks".
- ● **iblanding af mel, frugt mv.:** "min" – 1.
- ● **småkagedej:** start på "min" og sæt gradvist hastigheden op til "maks".
- ● **blanding af fedtstof i mel:** "min" – 2.
- fleksibelt piskeris ● **skrabning af blandinger fra siden af skålen** starter på min og øges trinvist til 3.
- piskeris ● Sæt gradvist hastigheden op til 'maks.'
- dejkrog ● Start på 'min' og sæt gradvist hastigheden op til 1.

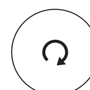


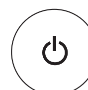
mixeren











sådan anvendes nedtællingstimeren

1 Slut røremaskinen til strømtilførslen. Displayet vil vise 88:88 og herefter slettes, sådan at strømtilførselsindikatoren er synlig .
2 Tryk enten på knappen + eller – i et sekund og strømindikatoren forsvinder og 00:00 vises i displayet.
3 Tryk på knapperne + og – indtil den ønskede tid vises. Timeren vil tælle opad i intervaller på 5 sekunder. Såfremt knapperne trykkes kontinuerligt, vil numrene ændres hurtigere jo længere de holdes nede. Der kan indstilles til maksimalt 60 minutter. Såfremt en tid ikke vælges inden for 30 sekunder, vil displayet vende tilbage og vise strømtilførselsindikatoren.
4 Tryk på knappen start/stop for at starte røremaskinen og timeren vil tælle nedad i intervaller på et sekund.
- Røremaskinens drift kan sættes i pausetilstand på ethvert tidspunkt ved at trykke på knappen start/stop én gang. Dette vil også sætte timeren i pausetilstand. For at genoptage røringsprocessen trykkes der igen på knappen start/stop, røremaskinen vil starte, og timeren vil fortsæt tælle nedad. Hvis røremaskinen efterlades i pausetilstand i ti minutter, vil timeren automatisk nulstille, og der høres en lyd i 2 sekunder.

5 Røringsprocessen vil automatisk stoppe, når den samlede tid er udløbet og der høres et bip i 5 sekunder. Displayet vil blinke 00:00 i 5 sekunder, og herefter slettes og vise strømtilførselsindikatoren .

sådan genindstiller du timeren

1 Nulstil timeren ved at trykke på knapperne – og + på samme tid.
Hvis røremaskinen imidlertid ikke er i brug i 30 minutter, vil displayet automatisk nulstille til 00:00.

maksimale mængder

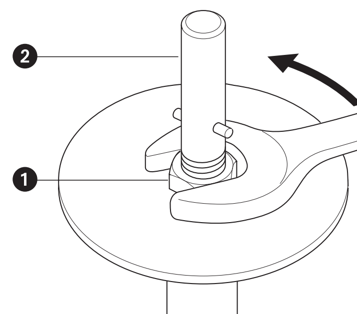
	CHEF	MAJOR
butterdej	• Melvægt: 680g	Melvægt: 910g
tyk gærdej	• Melvægt: 1,36kg	Melvægt: 1,5kg
	• Samlet vægt: 2,18kg	Samlet vægt: 2,4kg
blød gærdej	• Melvægt: 1,3kg	Melvægt: 2,6kg
	• Samlet vægt: 2,5kg	Samlet vægt: 5kg
frugtkagedej	• Samlet vægt: 2,72kg	Samlet vægt: 4,55kg
æggehvider	• 12 stk.	16 stk.

generelle tips
- Stop røringsprocessen og skrap regelmæssigt skålen ned med en spatel.
- Det er bedst at piske æg, når de har stuetemperatur.
- Inden der piskes æggehvider, skal De sørge for, at der ikke er noget fedt eller æggeblomme på piskeriset eller i skålen.
- Når De laver butterdej, er det bedst at bruge kolde ingredienser, medmindre opskriften angiver andet.

tips om æltning af brød

vigtigt
- Overskrid aldrig de viste maksimale kapaciteter – du vil herved overbelaste maskinen.
- Hvis De hører, at maskinen sejtrækker, skal De slukke for den, fjerne halvdelen af dejen og så ælte hver halvdel for sig.
- Ingredienserne blandes bedst, hvis væsken kommes i først.

fejlfinding

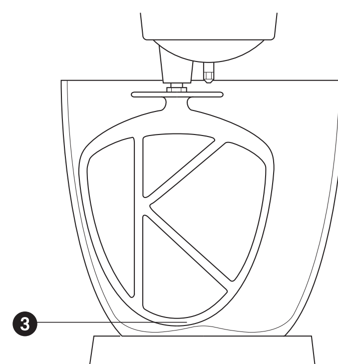


problem:

- Piskeriset eller K-spaden rammer bunden af skålen eller når ikke ned til ingredienserne i bunden af skålen.

løsning
- Tilbehørshøjden justeres på følgende måde:

1 Træk stikket ud for apparatet.
2 Løft mikserhovedet og sæt piskeriset, omrøreren eller omrøringsredskabet i.
3 Sænk mikserhovedet. Hvis højden skal justeres, løftes mikserhovedet og redskabet fjernes.
4 Anvend en skruenøgle til at løsne møtrikken ❶ tilstrækkeligt til at gøre det muligt at justere skaftet ❷ Hvis redskabet skal sænkes ned mod skålens bund, skal omrørerskaftet drejes mod uret. Hvis redskabet skal hæves op fra skålens bund, drejes skaftet med uret.
5 Spænd møtrikken igen.
6 Sæt redskabet på mikseren og sænk mikserhovedet. For optimal præstation skal piskeriset eller K-piskeren **næsten** røre ved skålens bund ❸.
7 Gentag de ovenstående trin efter behov til redskabet er korrekt på plads. Når dette er gjort, spændes møtrikken forsvarligt.



fleksibelt piskeris
- Det fleksible piskeris skal ideelt set næsten røre bunden af skålen, men sørg for at enden af det fleksible piskeris ikke bøjes mod skålens bund, da det vil forårsage unødigt slid. Om nødvendigt skal det justeres som beskrevet ovenfor.

problem

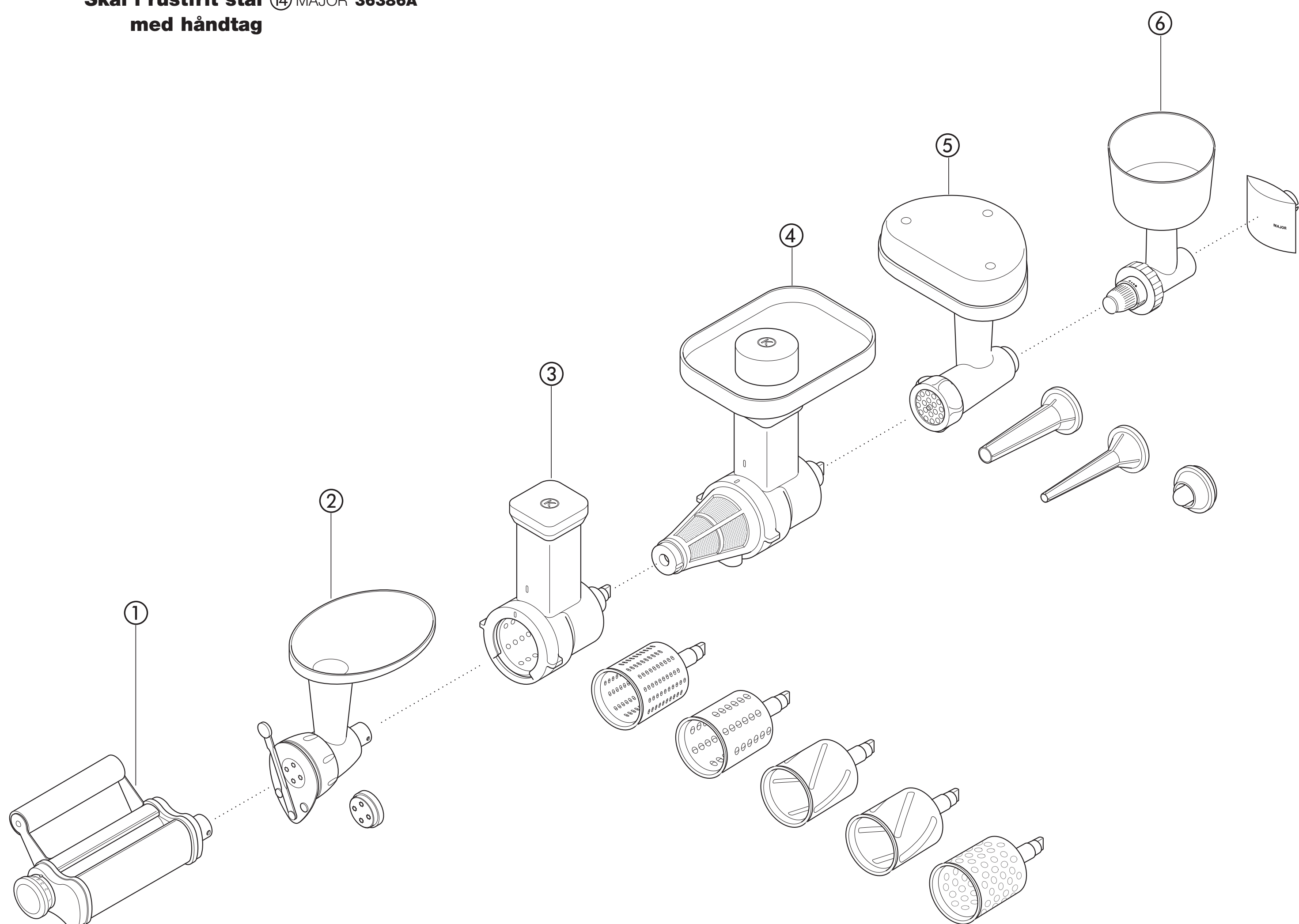
- Mixeren standser under brugen.

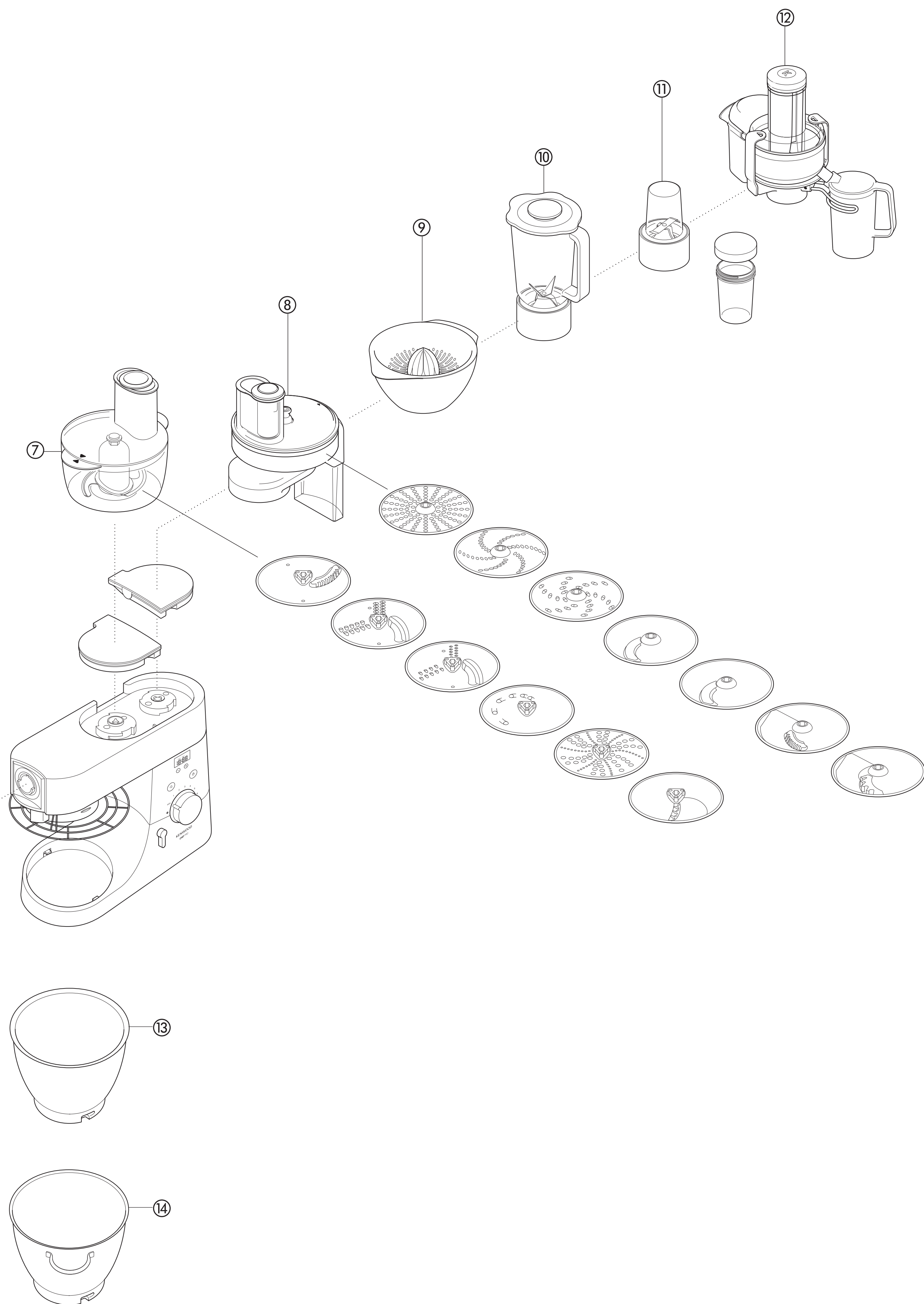
løsning
- Din mikser er udstyret med en beskyttelsesanordning mod overbelastning, og vil stoppe ved overbelastning for at beskytte maskinen. Hvis dette sker, trækkes stikket ud på mikseren. Fjern nogle af ingredienserne for at reducere belastningen, og lad mikseren hvile i et par minutter. Sæt stikket i og tryk på start-/stopknappen. Hvis mikseren ikke straks starter igen, skal den hvile i længere tid for at mikseren kan køle ned.

tilbehør som kan fås

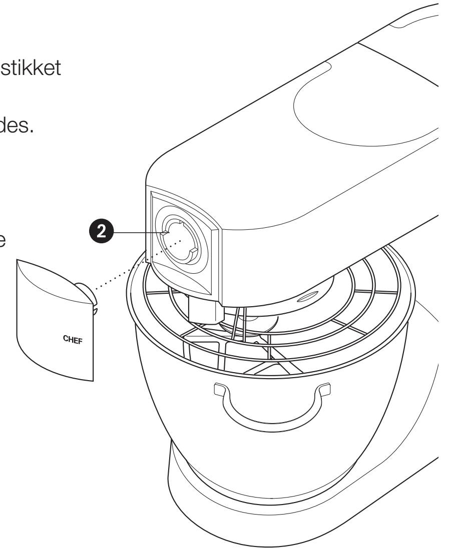
Ønsker De at købe tilbehør, der ikke er medleveret i pakken, skal De henvende Dem til KENWOOD forhandleren.

tilbehør		tilbehørskode
fladt pasta apparat	①	**AT970A**
andet pasta tilbehør (ikke vist) anvendes sammen med med AT970A		**AT971A** tagliatelle **AT972A** tagliolini **AT973A** trenette **AT974A** spaghetti
pasta apparat	②	**AT910** leveres med maccheroni rigati die (12 valgfri dies plus biscuit maker kan monteres)
råkostapparat	③	**AT643** leveres med 5 tromler
bærpresser	④	**AT644**
kødhakker	⑤	**AT950A** leveres med
	a	stort pølserør
	b	lille pølserør
	c	kebbemaker
melkværn	⑥	**AT941A**
foodprocessor-tilbehør	⑦	**AT640** indeholder som standard 3 rive/snitteplader og et knivblad
pro slicer grater	⑧	**AT340** leveres med et sortiment a plader
citruspresser	⑨	**AT312**
blender	⑩	1,5 ltr. acryl **AT337**, 1,5 ltr. glas **AT338**, 1,5 ltr. rustfrit stål **AT339**
universalkværn	⑪	**AT320** leveres med 4 glas og 4 låg til opbevaring
saftcentrifuge	⑫	**AT641**
Kenlyte skål	⑬	MAJOR **26538A**
Skål i rustfrit stål med håndtag	⑭	MAJOR **36386A**




⑦
⑧
⑨
⑩
⑪
⑫
⑬
⑭

rengøring og service



rengøring

- Inden rengøring skal der altid slukkes for strømmen til maskinen og stikket skal tages ud af stikkontakten.
- Lidt fedt kan komme til syne ved kraftudtag 2, når det først anvendes. Dette er normalt – tør det blot af.

motorenhed, dæksler for udgange, fingerbeskyttelse
- Efter hver brug tørres med en fugtig klud og tørres efter.
- Sæt altid dækslerne for udgangene på plads igen når maskinen ikke er i brug.
- Brug aldrig skuremidler og kom aldrig maskinen i vand.

skål
- .Vaskes i hånden og tørres grundigt eller vaskes i opvaskemaskine.
- Hvis du har en skål i rustfrit stål, må du aldrig bruge en stålbørste, ståluld eller blegemidler til at rengøre den. Anvend eddike til at fjerne kalkaflejringer.
- Holdes væk fra varmekilder (komfur, ovn, mikrobølgeovn).

redskaber
- Vaskes i hånden og tørres grundigt eller vaskes i opvaskemaskine.

service og kundepleje

- Hvis ledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af Kenwood eller en autoriseret Kenwood-reparatør.

Hvis du har brug for hjælp med:
- at bruge apparatet eller
- servicering eller reparation

Kontakt den butik hvor du oprindelig købte dit produkt.

- Designet og udviklet af Kenwood i Storbritannien.
- Fremstillet i Kina.



VIGTIG INFORMATION ANGÅENDE BORTSKAFFELSE AF PRODUKTET I OVERENSSTEMMELSE MED EF DIREKTIV 2002/96/CE.

Ved afslutningen af dets produktive liv må produktet ikke bortskaffes som almindeligt affald. Det bør afleveres på et specialiseret lokalt genbrugscenter eller til en forhandler, der yder denne service. At bortskaffe et elektrisk husholdningsapparat separat gør det muligt at undgå eventuelle negative konsekvenser for miljø og helbred på grund af upassende bortskaffelse, og det giver mulighed for at genbruge de materialer det består af, og dermed opnå en betydelig energi- og ressourcebesparelse. Som en påmindelse om nødvendigheden af at bortskaffe elektriske husholdningsapparater separat, er produktet mærket med en mobil affaldsbeholder med et kryds.

opskrifter

Se vigtige tips om æltning af brød på side 84.

franskbrød *stiv dej af britisk type*

ingredienser
- 1,36kg hvedemel
- 15ml salt
- 25g frisk gær eller 15g/20ml tørgær + 5ml (1tsk) sukker
- 750ml håndvarmt vand: 43˚C. Brug et termometer eller hæld 250ml kogende vand op i 500ml koldt vand.
- 25g fedtstof

metode
1. **tørgær** (den type gær, som skal opløses): hæld det håndvarme vand op i skålen. Tilsæt så gær og sukker, og lad det i stå i 10 minutter, indtil det skummer.
   frisk gær: smuldres i melet.
   andre typer gær: følg producentens brugsanvisning.
2. Hæld væsken op i skålen. Tilsæt så melet (sammen med den friske gær, hvis den anvendes), salt og fedtstof.
3. Ælt på minimal hastighed i 45 - 60 sekunder. Sæt så hastigheden op til 1 og kom mere mel i, hvis det er nødvendigt, indtil dejen er dannet.
4. Dejen æltes i 3 - 4 minutter til på hastighed 1, indtil den er glat og elastisk og slipper skålens sider.
5. Kom dejen op i en smurt plastikpose eller en skål dækket til med et viskestykke. Lad dejen hæve på et lunt sted til dobbelt størrelse.
6. Dejen æltes igen i 2 minutter på hastighed 1.
7. Fyld 4 smurte forme, som kan rumme 450g, halvt med dejen eller form den til boller. Dejen dækkes til med et viskestykke og efterhæves på et lunt sted til dobbelt størrelse.
8. Bages ved 230˚C i 30 - 35 minutter *for brød* eller 10 - 15 minutter *for boller*.

- Når brødet er bagt, lyder det hult, når der bankes på undersiden.

butterdej

ingredienser
- 450g hvedemel, sigtet med salt
- 5ml salt
- 225g fedtstof (bland svinefedt med margarine lige fra køleskabet)
- ca. 80ml vand

tips
- Rør ikke dejen for meget

metode
1. Kom melet i skålen. Det kolde fedtstof snittes groft og kommes i melet.
2. Rør på hastighed 1 indtil blandingen minder om brødkrummer. Stop før blandingen bliver fedtet.
3. Tilsæt vandet og rør på minimal hastighed. Stop, så snart vandet er iblandet.
4. Bages ved ca. 200˚C afhængig af fyldet.

pavlova

ingredienser
- 3 store æggehvider
- 175 g sukker
- 275 ml piskefløde
- frisk frugt, f.eks. hindbær, jordbær, vindruer, kiwi frugt

metode
1. Pisk æggehviderne på en høj hastighed, indtil de er stive.
2. Mens piskeriset virker på hastighed 5, tilsæt sukkeret gradvist en spiseskefuld ad gangen og pisk ind i mellem.
3. Læg bagepapir på en bageplade. Kom marengsdejen på bagepapiret med en ske, så den ligner en rede med en diameter på ca. 20 cm.
4. Sæt bagepladen i en ovn, forvarmet til 150°C, skru så omgående temperaturen ned til 140°C og bag 1 time. Sluk for ovnen, men lad marengsen afkøle i ovnen.
5. Når marengsen er klar til servering, træk bagepapiret af og anbring den på et fad. Pisk fløden, indtil den er stiv, og fordel den så over marengsen og pynt med frugt.

lækker chokoladekage

ingredienser
- 225 g blødt smør
- 250 g sukker
- 4 æg
- 5 ml (1 tsk.) pulverkaffe opløst i 15 ml (1 spsk.) varmt vand
- 30 ml (2 spsk.) mælk
- 5 ml (1 tsk.) mandelessens
- 50 g stødte mandler
- 100 g hvedemel
- 5 ml (1 tsk.) bagepulver
- 50 g kakao

metode
1. Rør smør og sukker på en lav hastighed, hvorefter hastigheden gradvist sættes op, indtil dejen er let og luftig. Skrab dejen ned fra skålens sider og piskeriset.
2. Pisk æggene i en kande, og mens maskinen arbejder på en høj hastighed, tilsæt de piskede æg lidt ad gangen, indtil de er helt blandet i. Sluk for maskinen og skrab dejen ned fra skålens sider.
3. Bland den opløste pulverkaffe, mælken og mandelessensen i på en lav hastighed. Tilsæt de stødte mandler, det sigtede mel, bagepulveret og kakaoen. Rør på en lav hastighed for at blande godt.
4. Fyld dejen i to 20 cm kageforme, foret med smurt bagepapir. Dejen jævnes ud og bages ca. 30 minutter ved 180°C, indtil kagen springer tilbage, når der røres let ved den.
5. Vend kagebundene ud på en rist og lad dem afkøle.

chokoladefyld

ingredienser
- 75 g letbitter chokolade, brækket i små stykker
- 225 ml piskefløde

metode
1. Smelt chokoladen ved at komme den i en skål over en gryde med let kogende vand.
2. Pisk fløden ved at begynde på en lav hastighed og gradvis sætte hastigheden op, indtil den er stiv.
3. Når chokoladen er smeltet, tages skålen af varmen og fløden blandes forsigtigt i med en stor ske.
4. Fordel chokoladefyldet mellem de to afkølede kagebunde.

honing- og nøddebrød med brug af blender

ingredienser
- 25g hakkede nødder
- 875g klar honning med stuetemperatur

metode
1. Kom ingredienserne i blenderen i rækkefølgen ovenfor.
2. Blendes sammen ved at benytte pulskontrollen i 5 sekunder
3. Bruges efter behov.

lär känna din Kenwood köksmaskin

innan du använder din Kenwood-apparat
- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.

säkerheten
- Stäng av maskinen och dra ut sladden innan du monterar eller tar bort verktyg/tillbehör, efter användningen och före rengöring.
- Rör inte vid delar i rörelse eller monterade tillbehör.
- Lämna aldrig maskinen utan tillsyn, och håll barn på avstånd från den.
- Använd aldrig en skadad maskin. Lämna den för kontroll eller reparation: se 'service', sid 98.
- Låt aldrig nätkabeln hänga ned så att ett barn kan ta tag i den.
- Låt aldrig motordelen, kabeln eller stickproppen bli våta.
- Använd aldrig tillbehör som inte hör till maskinen och aldrig mer än ett tillbehör i taget.
- Överskrid aldrig maskinens maxkapacitet, se sid 94.
- Innan du använder ett verktyg måste du läsa säkerhetsinstruktionerna som hör till.
- Var försiktig när du lyfter apparaten. Den är tung. Se till att blandarhuvudet är fastlåst och att skålen, verktygen, uttagslocken och sladden sitter stadigt innan du lyfter.
- Den här apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känsel. Den är inte heller avsedd för användning av personer med bristande erfarenhet eller kunskap, om de inte övervakas eller får instruktioner om hur apparaten ska användas av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Barn får inte lov att leka med apparaten. Lämna dem inte ensamma med den.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood tar inte på sig något ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.

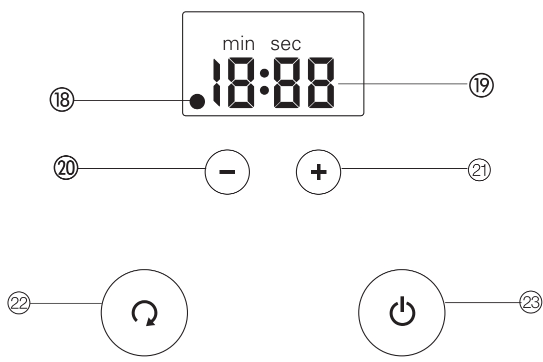
innan du sätter i kontakten
- Se till att nätströmmen är samma som anges på maskinens undersida.
- Den här apparaten följer EU-direktiv 2004/108/EG om elektromagnetisk kompatibilitet och EU:s förordning nr 1935/2004 från 2004-10-27 om material som är avsedda för kontakt med livsmedel.

innan du använder maskinen första gången
1. Diska delarna: se 'underhåll och rengöring', sid 98.
2. Tryck in överflödig sladd i sladdförvaringsfacket baksidan av maskinen.

lär känna din Kenwood köksmaskin

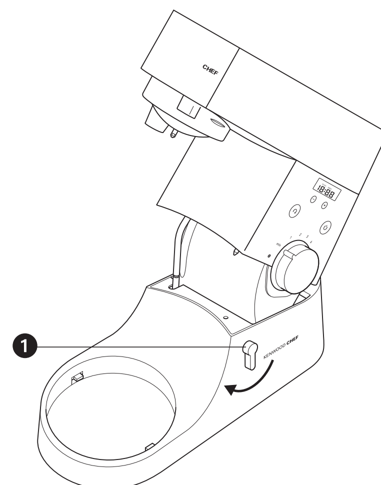
uttag för tillbehör
1 högväxeluttag
2 mellanväxeluttag
3 lågväxeluttag
4 drivuttag för verktygen

blandaren
5 blandarhuvud
6 låsspärr för drivuttag
7 petskydd
8 blandningsskål
9 underlag för skål
10 låsspak för uppfällning av överdelen
11 hastighetsreglage
12 kraftenhet
13 K-spade
14 flexibel visp
15 visp
16 degkrok
17 spatel



kontrollpanel
18 indikatorlampa - ström på
19 timerdisplay
20 knapp för minskning av tid
21 knapp för ökning av tid
22 omrörningsknapp
23 start/stopp-knapp

blandaren



blandarverktygen och några av deras användningsområden

K-spaden
- Används för att göra tyngre mjuka kakor, småkakor, pajdeg, glasyrer, fyllningar, petit-choux och potatismos.

flexibel visp
- Perfekt för att skrapa smet från skålens sidor och bas under omrörningen.

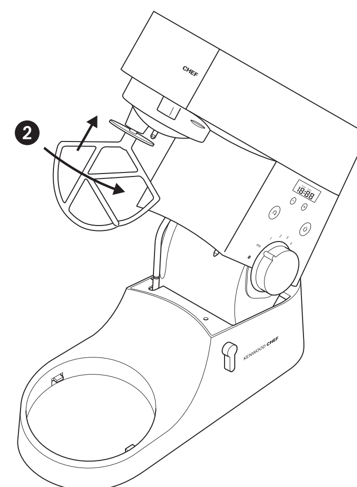
vispen
- Används för att vispa ägg, grädde, pannkakssmet, lätta sockerkakor, maränger, ostkakor, mousse och suffléer. Använd inte vispen till tung kaksmet, t.ex. för att röra matfett med socker - vispen kan skadas.

degkrok
- Används för att knåda jäsdegar.

hur man använder blandaren

montera ett verktyg

1. Vrid lyftspaken medurs ❶ och lyft upp blandarhuvudet tills det knäpps fast.
2. Tryck uppåt tills det tar emot ❷ och vrid sedan för att låsa fast.
3. Sätt skålen på basen. Tryck ner den och vrid medurs ❸
4. För att sänka blandarhuvudet lyfter du det något och vrider sedan lyftspaken medurs. Sänk blandarhuvudet tills det knäpps fast.



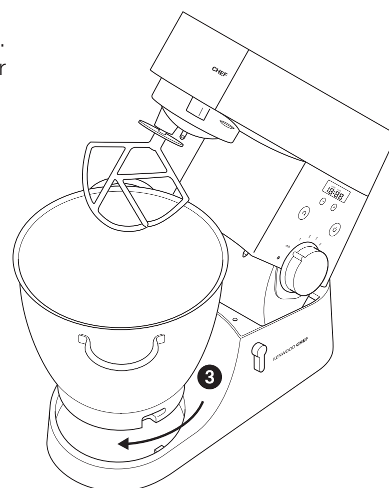
ta bort ett verktyg
- Vrid och demontera.

5. Anslut mixern till strömförsörjningen. På displayen visas först 88:88 och sedan slocknar den. Strömindikatorn är tänd.
6. Vrid hastighetsreglaget ❹ till önskad inställning och tryck på start/stopp-knappen för att starta apparaten. Timern räknar uppåt i steg om 1 sekund.
   Du kan när som helst ändra hastigheten medan apparaten är igång.
7. Stoppa mixern genom att trycka på start/stopp-knappen. Körtiden visas och om apparaten startas igen inom tre minuter fortsätter timern att gå. Om mixern inte startas igen inom tre minuter återställs timern till 00:00.

Viktigt – Om mixerhuvudet lyfts upp under körning, kommer apparaten att stoppa automatiskt och den startar inte igen när mixerhuvudet sänks ned. Den startar bara igen när du sänker ned huvudet och trycker in start/stopp-knappen.

pulsläge

Om du vill använda puls ska du vrida hastighetsreglaget moturs till läge Ⓟ. Apparaten körs på högsta hastighet så länge reglaget hålls i detta läge. När du släpper reglaget återgår det till ”min”-läge och apparaten stoppar.
Obs! Om mixern körs i timerläge fungerar inte pulsfunktionen.



omrörningsknapp

Tryck på och släpp omrörningsknappen så körs apparaten automatiskt på lägsta hastighet i 2-3 sekunder. Du kan hålla knappen nedtryckt om du vill köra längre eller trycka upprepade gånger för att blanda ingredienserna.
Obs! Om mixern körs i timerläge fungerar inte omrörningsfunktionen.

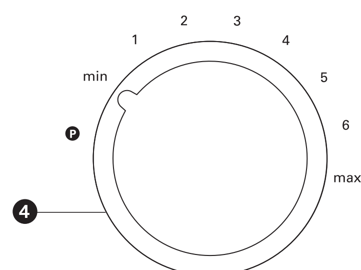
hastigheter ❹

K-spaden
- **röra fett och socker** börja på min och öka gradvis till max.
- **vispa ner ägg i fettblandning** 4-max.
- **röra ner mjöl, torkad frukt o.dyl.** min till 1.
- **allt-i-ettkaka** börja på min. och öka gradvis till max.
- **röra ihop fett och mjöl** min till 2.

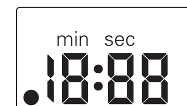
flexibel visp
- **skrapa smet från skålens sidor** start på min, ökar gradvis till 3.

vispen
- Öka gradvis till max.

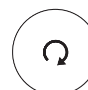
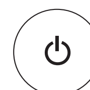
degkroken
- Börja på 'min' och öka gradvis till 1.



blandaren





använda timern

1 Anslut mixern till strömförsörjningen. På displayen visas först 88:88 och därefter visas strömindikatorn .
2 Tryck på någon av knapparna + eller – i en sekund, då försvinner strömindikatorn och 00:00 visas i displayen.
3 Tryck på knapparna + och – tills önskad tid visas. Timern räknar uppåt i steg om 5 sekunder. Om du håller knapparna nedtryckta växlar siffrorna snabbare ju längre du håller knapparna nedtryckta. Du kan maximalt ställa in en tid på 60 minuter. Om du inte väljer tid inom 30 sekunder, återgår displayen till att visa strömindikatorn.
4 Tryck på start/stopp-knappen för att starta mixern. Då räknar timern ned i intervall om en sekund.

- Du kan när som helst pausa mixern genom att trycka en gång på start/stopp-knappen. Kör mixern igen genom att trycka en gång på start/stopp-knappen igen. Mixern startar då och timern fortsätter att räkna ned. Om du lämnar mixern i pausläge i tio minuter återställs den automatiskt och en ljudsignal hörs under två sekunder.

5 Mixern stannar automatiskt när den totala tiden har gått och en ljudsignal hörs under fem sekunder. På displayen blinkar 00:00 under fem sekunder och därefter visas strömindikatorn .

nollställa timern

1 Nollställ timern genom att trycka samtidigt på knapparna – och +. Om mixern inte använd inom 30 minuter återställs timern till 00:00.

maxkapaciteter

	CHEF	MAJOR
pajdeg	mjölvikt: 680g	mjölvikt: 910g
tung jäsdeg	mjölvikt: 1,36kg	mjölvikt: 1,5kg
	totalvikt: 2,18kg	totalvikt: 2,4kg
lätt jäsdeg	mjölvikt: 1,3kg	mjölvikt 2,6kg
	totalvikt: 2,5kg	totalvikt: 5kg
kaka med torkad frukt	totalvikt: 2,72kg	totalvikt: 4,55kg
äggvitor	12	16

allmänna råd

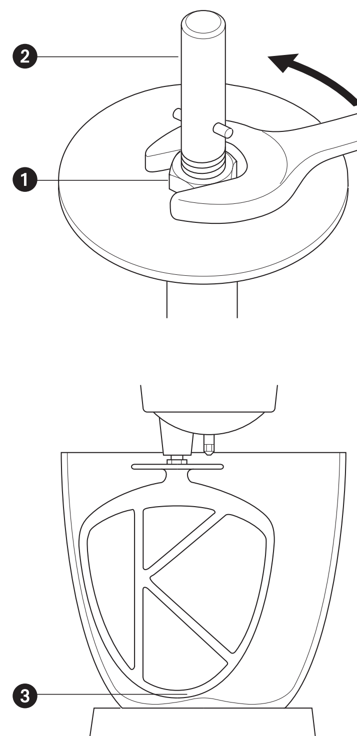
- Stanna mixern regelbundet och skrapa ned innehållet i skålen med skrapan.
- Ägg bör vara vid rumstemperatur när de skall vispas.
- Innan du vispar äggvitor måste du se till att det inte finns rester av fett eller äggula på vispen eller i skålen.
- Ingredienser till pajdeg skall vara kalla om inget annan anges i receptet.

vid brödbak

viktigt

- Överskrid aldrig angiven maxkapacitet – då överbelastar du maskinen.
- Om du hör att maskinen arbetar ansträngt måste du stänga av den, ta upp halva degen och knåda varje hälft för sig.
- Degen blandas bäst om du häller i de flytande ingredienserna först.

felsökning



problem
- Vispen eller K-spaden slår mot skålens botten eller når inte ner till ingredienserna på botten av skålen.

lösning
- Justera höjden. Så här gör du:

1 Dra ut stickkontakten.
2 Sänk ned mixerhuvudet och montera vispen eller spaden.
3 Sänk ned mixerhuvudet. Om avståndet måste justeras lyfter du upp mixerhuvudet och tar bort redskapet.
4 Använd en spännyckel ➊ för att justera axeln ➋. Om du ska sänka ned redskapet närmare skålens botten vrider du axeln moturs. Om du ska höja upp redskapet från skålens botten vrider du axeln medurs.
5 Dra åt fästet.
6 Montera redskapet på mixern och sänk ned mixerhuvudet. För bästa resultat ska vispen eller K-spaden befinna sig **strax ovanför** skålens botten ➌.
7 Upprepa stegen ovan tills redskapet är korrekt inställt. När du är klar med justeringen drar du åt fästet ordentligt.

flexibel visp
- När den flexibla vispen är korrekt monterad ska den nästan röra vid skålens botten. Kontrollera dock att den inte är böjd mot skålens bas, eftersom det leder till ökat slitage. Justera vid behov enligt uppgifterna ovan.

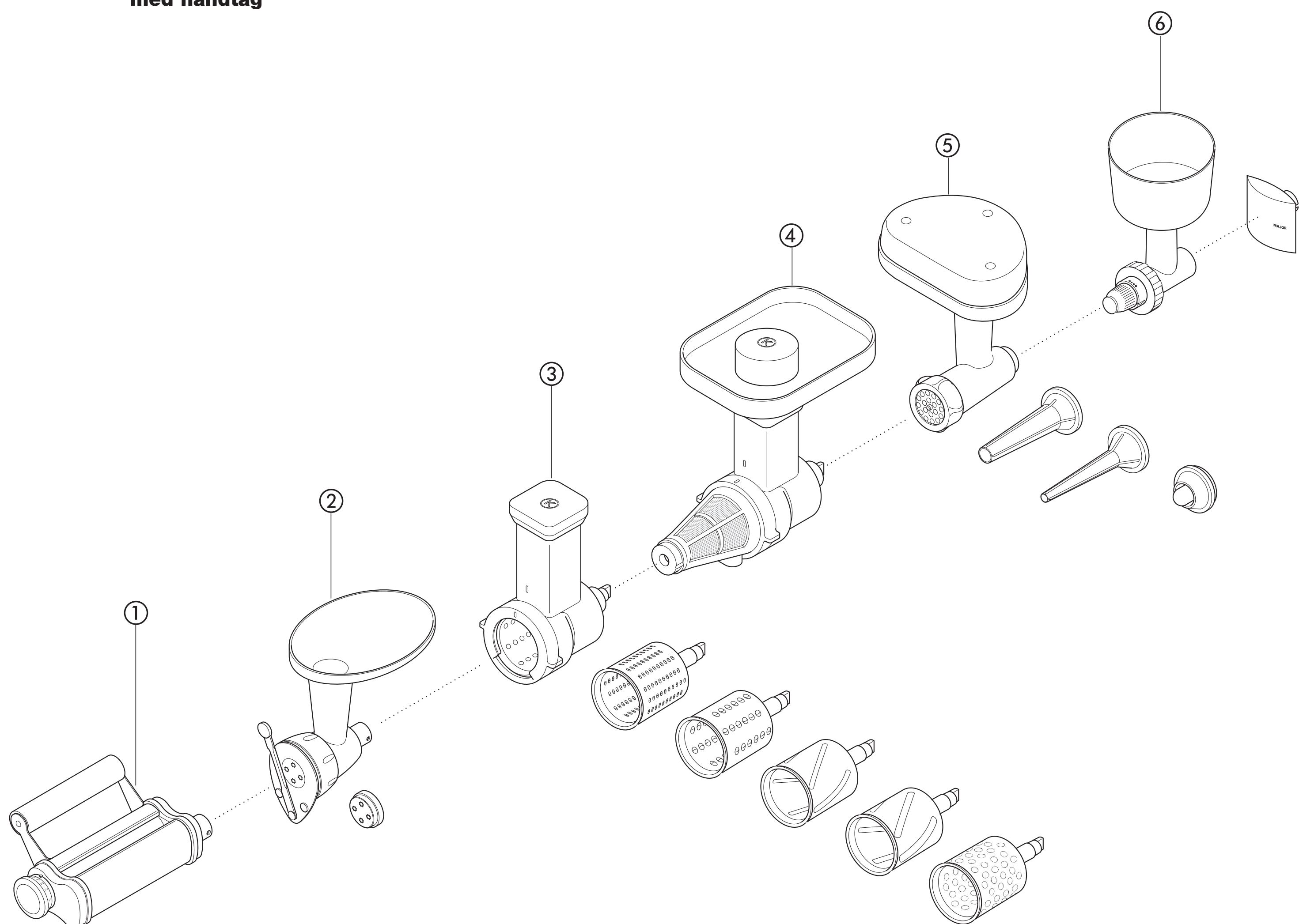
problem
- Maskinen stannar under användningen.

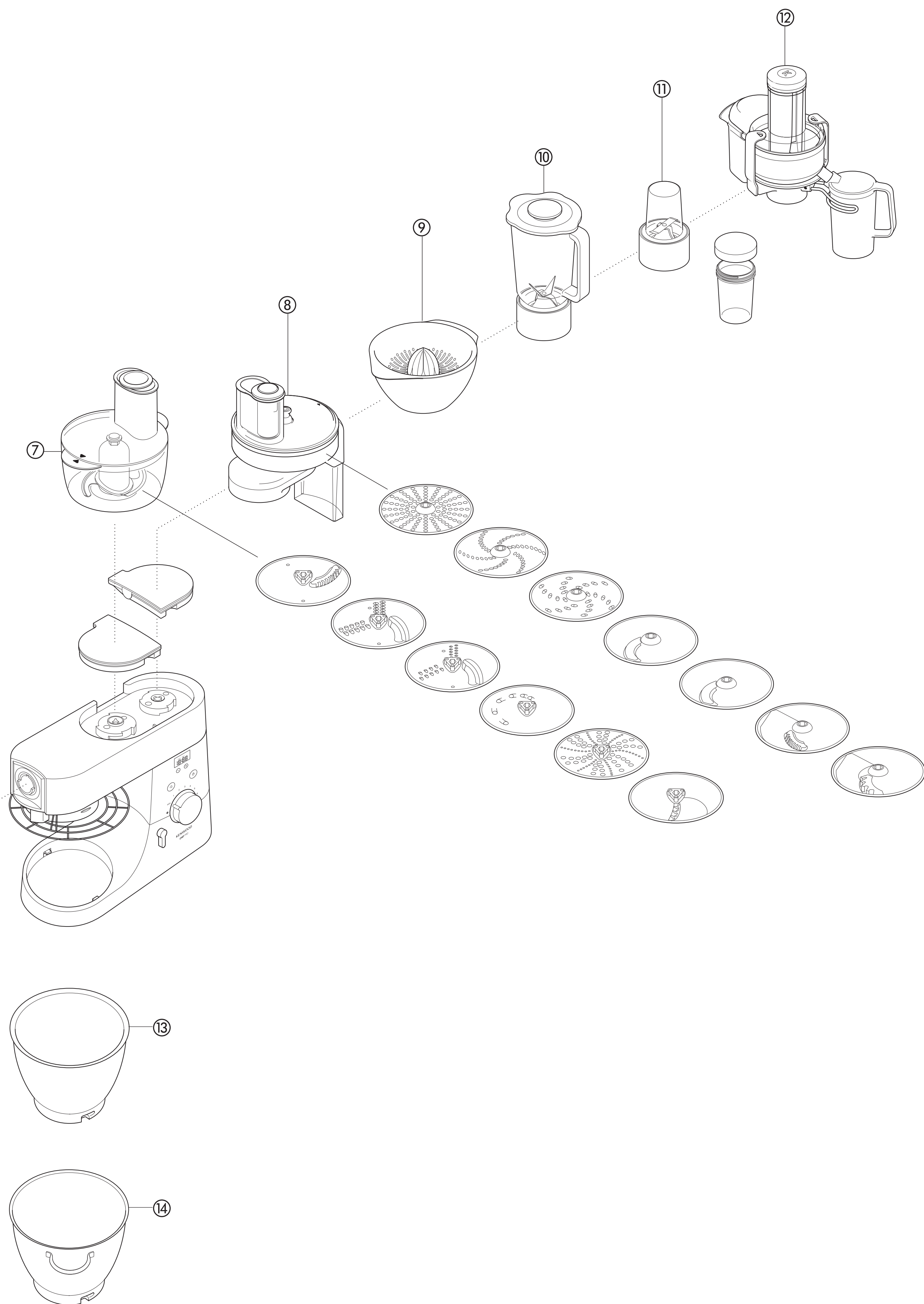
lösning
- Mixern är försedd med ett överbelastningsskydd och stannar om den överbelastas. Om det händer ska du dra ut stickkontakten. Minska belastningen genom att avlägsna en del av ingredienserna och låt mixern stå i några minuter. Sätt i stickkontakten och tryck på start/stopp-knappen. Om mixern inte startar direkt ska du låta den stå en stund till så att den svalnar helt.

existerande **tillsatser**

Om du vill skaffa tillsatser som inte ingick i köpet, kan du kontakta din KENWOOD-reparatör.

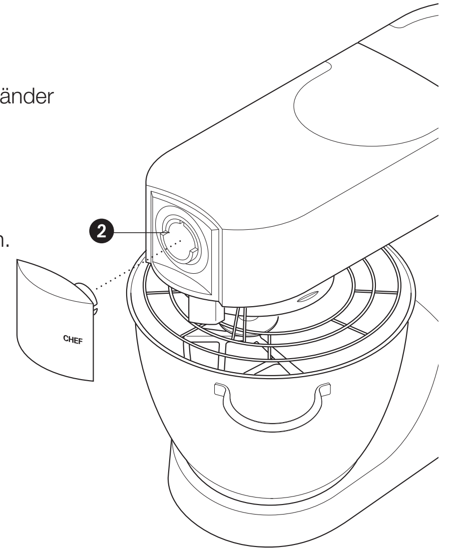
tillsats		tillsatskod
pastamaskin	①	**AT970A**
extra pastatillsatser		**AT971A** tagliatelle
(visas ej) används		**AT972A** tagliolini
med AT970A		**AT973A** trenette
		AT974A spaghetti
pastamaskin	②	**AT910** levereras med en skiva för maccheroni rigati (12 skivor samt tillbehör för småkakor)
roterande skärtillbehör	③	**AT643** med 5 trummor
bärpress	④	**AT644**
kvarn för flera ändamål	⑤	**AT950A** med
	a	stort korvmunstycke
	b	litet korvmunstycke
	c	kebbetillsats
grynvarn	⑥	**AT941A**
matberedartillsats	⑦	**A640** med 3 skärskivor som standard och ett knivblad
pro slicer grater	⑧	**AT340** levereras med flera olika plattor
citrusfruktpress	⑨	**AT312**
mixer	⑩	1,5 l akryl **AT337**, 1,5 l glas **AT338**, 1,5 l rostfritt stål **AT339**
multikvarn	⑪	**AT320** med 4 glasbägare och 4 lock för förvaring
centrifugalpress	⑫	**AT641**
Kenlyte-skål	⑬	CHEF **19659A** MAJOR **26538A**
Skål i rostfritt stål med handtag	⑭	CHEF **36385A** MAJOR **36386A**





⑦
⑧
⑨
⑩
⑪
⑫
⑬
⑭

rengöring och service



underhåll och rengöring

- Stäng alltid av maskinen och dra ut kontakten innan du rengör den.
- Det kan hända att det kommer ut lite fett i uttag 2 när du först använder det. Det är normalt – det kan du bara torka bort.

drivenhet, kåpor, petskydd

- Torka av med en fuktig trasa och torka torrt efter varje användning.
- Sätt alltid på kåporna när apparaten inte används.
- Använd aldrig nötande rengöringsmedel och doppa inte ned i vatten.

skål

- Diska för hand, torka sedan grundligt eller diska i diskmaskin.
- Använd aldrig en trådborste, stålull eller klorin för att rengöra den rostfria skålen. Använd vinäger för att avlägsna kalk.
- Får ej komma i kontakt med värmehällor (spis, ugn, mikrovågsugn).

redskap

- Diska för hand, torka sedan grundligt eller diska i diskmaskin.

service och kundtjänst

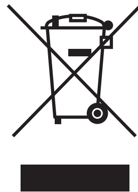
- Om sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av Kenwood eller av en auktoriserad Kenwood-reparatör.

Om du behöver hjälp med:

- att använda apparaten eller
- service eller reparationer

Kontakta återförsäljaren där du köpte apparaten.

- Konstruerad och utvecklad av Kenwood i Storbritannien.
- Tillverkad i Kina.



VIKTIG INFORMATION FÖR KORREKT BORTSKAFFNING AV PRODUKTEN I ÖVERENSSTÄMMELSE MED EU-DIREKTIV 2002/96/EG.

När produktens livslängd är över får den inte slängas i hushållssoporna. Den kan överlämnas till lokala myndigheters avfallssorteringscentraler eller till en återförsäljare som ger denna service.
När du avfallshanterar en hushållsmaskin på rätt sätt undviker du de negativa konsekvenser för miljön och hälsan som kan uppkomma vid felaktig avfallshantering. Du möjliggör även återvinning av materialen vilket innebär en betydande besparing av energi och tillgångar.

recept

se viktiga anvisningar för brödbak sid 94.

vitt matbröd *tung deg*

ingredienser
- 1,3kg vetemjöl
- 3 tsk salt
- 25g färsk jäst eller 15g torrjäst + 1 tsk socker
- 7,5dl ljumt vatten 43˚C. (Använd termometer eller blanda 2,5dl kokande vatten med 5 dl kallt vatten)
- 25g ister

gör så här
1. **med torrjäst:** (av den typ som blandas ut i vatten): häll det ljumma vattnet i skålen. Tillsätt sedan jästen och sockret och låt blandningen stå c:a 10 minuter tills den är skummig.
   med färsk jäst: smula ner i mjölet.
   med andra typer av jäst: följ anvisningarna på förpackningen.
2. Häll vätskan i skålen. Tillsätt sedan mjölet (med den färska jästen om du använder sådan), salt och ister.
3. Kör på lägsta hastighet i 45 - 60 sekunder. Öka sedan till hastighet 1 och tillsätt eventuellt mer mjöl, tills det blir till en deg.
4. Kör i ytterligare 3 - 4 minuter på hastighet 1 tills degen är smidig och elastisk och inte klibbar fast på skålens sidor.
5. Lägg degen i en smord plastpåse eller en skål som du täcker med en handduk. Ställ den att jäsa på ett varmt ställe till dubbel storlek.
6. Kör den igen i 2 minuter på hastighet 1.
7. Fyll fyra smorda avlånga bakformar till hälften med degen eller rulla till små bullar. Bred över en handduk och ställ formarna att jäsa igen på ett varmt ställe till dubbel storlek.
8. Grädda i 230˚C i 30 - 35 minuter *för limpor* eller 10 - 15 minuter *för bullar*.

- Brödet är färdigt när det låter ihåligt om man knackar på botten.

pajdeg

ingredienser
- 450g mjöl, siktat tillsammans med saltet
- 1 tsk salt
- 225g matfett (ister och margarin direkt från kylen)
- 4 msk vatten

tips
- Överarbeta inte degen

gör så här
1. Häll mjölet i skålen. Hacka upp matfettet grovt och lägg det i mjölet.
2. Kör på hastighet 1 tills det ser ut som brödsmulor. Sluta innan det blir smetigt.
3. Tillsätt vatten och kör på minimihastighet. Sluta meddetsamma när vattnet har blandats in.
4. Grädda i omkring 200˚C, beroende på fyllningen.

pavlova

ingredienser
- vitorna från 3 stora ägg
- 175 g socker
- 2,75 dl vispgrädde
- färska bär eller färsk frukt t ex hallon, jordgubbar, druvor, kiwifrukt

gör så här
1. Vispa äggvitorna på hög hastighet tills smeten står i mjuka toppar.
2. Låt vispen gå på hastighet 5 och tillsätt gradvis sockret, en matsked i taget, och vispa efter varje tillsats.
3. Lägg ett bakplåtspapper på en plåt och lägg marängsmeten i form av ett fågelbo ca 20 cm i diameter.
4. Ställ plåten i ugnen förvärmd till 150°C och vrid omedelbart ner temperaturen till 140°C och grädda i en timme. Stäng av ugnen och låt pavlovan kallna i ugnen.
5. Skala av bakplåtspapperet och lägg pavlovan på ett serveringsfat alldeles innan den ska serveras. Vispa grädden tills den står i mjuka toppar, bred den över pavlovan och dekorera med bären eller frukten.

läcker chokladkaka

ingredienser
- 225 g mjukt smör
- 250 g socker
- 4 ägg
- 5 ml pulverkaffe upplöst i 15 ml (1 msk) kokande vatten
- 30 ml mjölk
- 5 ml mandelessens
- 50 g mald mandel
- 100 g mjöl
- 5 ml (1 tsk) bakpulver
- 50 g osötat kakaopulver

gör så här
1. Rör smör och socker på låg hastighet och öka gradvis till högre hastighet tills blandningen är lätt och luftig. Skrapa ner smeten från skålen och spaden.
2. Vispa upp äggen i en tillbringare och tillsätt dem gradvis med blandaren på hög hastighet tills de har blandats in. Stäng av maskinen och skrapa ner blandningen.
3. Blanda ner det upplösta kaffet, mjölken och mandelessensen på låg hastighet. Tillsätt den malda mandeln, det siktade mjölet, bakpulvret och kakaon. Blanda in på låg hastighet.
4. Dela upp blandningen mellan två kakformar på 20 cm fodrade med smort smörpapper. Stryk översidan jämn och grädda på 180°C i ca 30 minuter tills ytan fjädrar tillbaka när du trycker på den lätt.
5. Stjälp upp kanan och låt den svalda på ett bakgaller.

chokladmuslinfyllning

ingredienser
- 275 g mörk choklad bruten i bitar
- 2,25 dl vispgrädde

gör så här
1. Smält chokladen i en skål över en kastrull med nätt och jämnt sjudande vatten.
2. Rör smör och socker på låg hastighet och öka gradvis till högre hastighet tills blandningen står i mjuka toppar.
3. Tag chokladen från värmen när den har smält och vänd in den i grädden med en stor sked.
4. Bred ut chokladfyllningen mellan de svalnade kakbottnarna.

honungs- och nöttopping (i mixern)

ingredienser
- 25 g hackade nötter
- 875 g honung (rumstempererad)

gör så här
1. Placera ingredienserna i mixern i ovanstående följd.
2. Mixa med pulskontrollen i 5 sekunder.
3. Klart för användning.

Kjenn din Kenwood kjøkkenmaskin

før du tar Kenwood-apparatet i bruk
- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.

Sikkerhetsregler
- Slå av strømmen og trekk støpselet ut av kontakten før du setter på eller tar av redskap/tilbehør, etter bruk og før rengjøring.
- Hold fingrene vekk fra bevegelige deler og montert tilbehør.
- Gå aldri fra maksinen mens den er igang, og hold barn vekk fra den.
- Bruk aldri en skadet maskin. Sørg for at den blir undersøkt og reparert, se ‘Service’ side 108.
- Ikke la ledningen henge ned slik at et barn kan få tak i den.
- Ikke la strømdelen, ledingen eller støpselet bli våte.
- Bruk aldri tilbehør som ikke er godkjent, eller mer enn en type tilbehør av gangen .
- Maksimum kapasitet som er nevnt på side 104 må aldri overstiges.
- Når du bruker tilbehør må du alltid først lese sikkerhetsreglene som følger med.
- Vær forsiktig når apparatet løftes, da det er tung. Pass på at hodet er låst og at bollen, redskapene, utgangsdekslene og ledningen er festet før det løftes.
- Apparatet er ikke ment brukt av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller med manglende erfaring og kunnskap, med mindre vedkommende har fått tilsyn eller opplæring i hvordan apparatet skal betjenes av en person som er ansvarlig for vedkommendes sikkerhet.
- Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen.

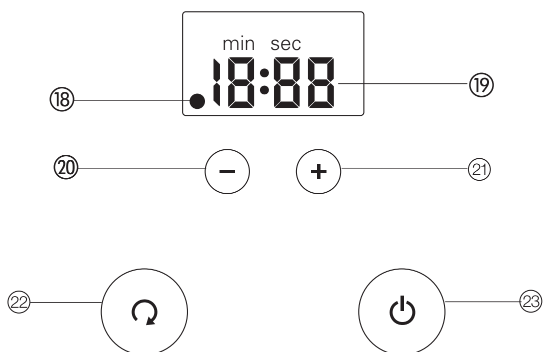
Før maskinen slås på
- Før du setter i støpselet og tar maskinen i bruk, bør du forvisse deg om at nettspenningen er den samme som det som står på merkeplaten på undersiden av maskinen.
- Dette apparatet er i samsvar med EU-direktiv 2004/108/EU om elektromagnetisk kompatibilitet og EU-bestemmelse nr. 1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer som skal brukes i kontakt med mat.

Før maskinen tas i bruk
1. Vask alle delene, se ‘stell og rengjøring’ side 108.
2. Skyv den delen av ledningen som er for lang inn i oppbevaringsrommet på baksiden av maskinen.

Bli kjent med din kjøkkenmaskin

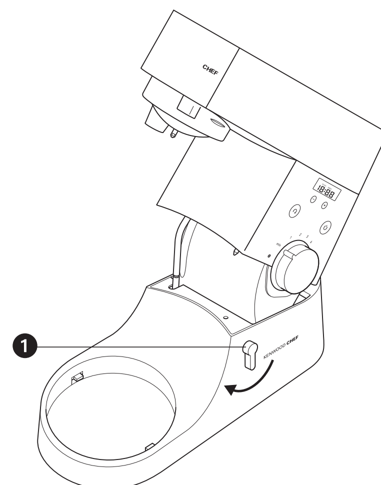
Uttak for tilbehør
- 1 Uttak for høy hastighet
- 2 Uttak for middels hastighet
- 3 Uttak for lav hastighet
- 4 Redskapsholder

Mikseren
- 5 Mikserhode
- 6 Uttaksfeste
- 7 Fingervern
- 8 Bolle
- 9 Bolleunderlag
- 10 Spak til å løfte hodet
- 11 Hastighetsbryter
- 12 Motorenhet
- 13 K-rører
- 14 Fleksibel visp
- 15 Visp
- 16 Eltekrok
- 17 Slikkepott



kontrollpanel
- 18 på-indikator
- 19 klokkedisplay
- 20 klokke, nedknapp
- 21 klokke, oppknapp
- 22 vendeknapp
- 23 på/av-knapp

Mikseren



Mikseredskapene og deres anvendelse

- K-rører • Brukes til å lage kaker, kjeks, butterdeig, glasur, fyll, vannbakkels og potetmos.
- Fleksibel visp • Ideell til å skrape røren ned fra sidene og bunnen av bollen mens du visper.
- Visp • Brukes til egg, krem, pannekake/vaffelrøre, sukkerbrød, marengs, ostekake, fromasj, sufflé. Bruk ikke vispen til tyngre deiger (f.eks. vispe smør og sukker hvitt) - ellers kan den bli ødelagt.
- Eltekrok • Brukes til gjærdeiger.

Bruk av mikseren

1 Drei hodeløftespaken med urviseren ❶ og løft blandehodet til det går i lås.

sett i redskap 2 Skyv opp til den stanser ❷ og vri deretter for å låse.

3 Sett bollen på underdelen - trykk ned og drei i retning med urviserne ❸

4 For å senke blandehodet, løfter du den litt, og dreier så på hodeløftespaken med urviseren. Senk til låst posisjon.

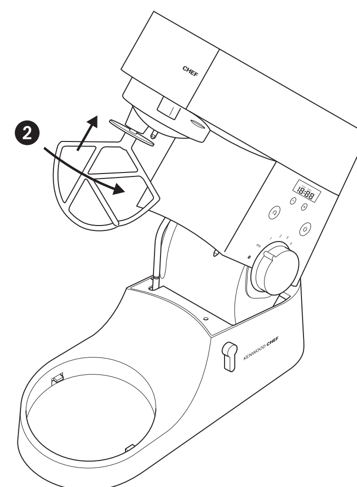
ta ut redskap • vri og ta av.

5 Sett støpselet i kontakten Displayet viser 88:88 og deretter slettes det og strømindikatoren lyser ▭.

6 Slå hastighetsbryteren ❹ til ønsket innstilling og trykk deretter på på/av-knappen ⏻ for å starte mikseren. Klokken teller oppover i intervaller på ett sekund.
Hastigheten kan forandres når som helst når mikseren går.

7 Stopp mikseren ved å trykke inn på/av-knappen ⏻ . Brukstiden vises og hvis maskinen startes igjen fortsetter klokken å telle forutsatt at det ikke har gått mer enn 3 minutter. Hvis mikseren ikke brukes innen denne tiden, stilles displayet tilbake på 00:00.

Viktig – Hvis hodet heves på noe tidspunkt når mikseren går, stanser mikseren automatisk og den starter ikke igjen når mikserhodet senkes. Den starter kun opp igjen når hodet senkes og på/av-knappen ⏻ trykkes inn.

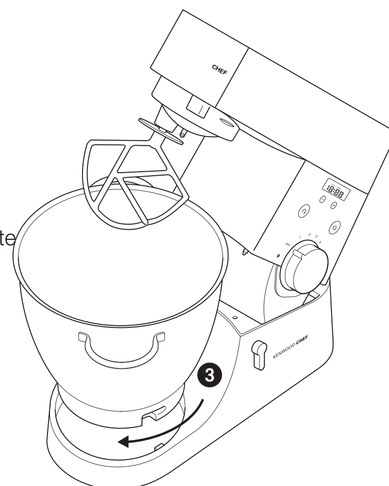


pulsfunksjon

Får å velge pulsfunksjonen skal hastighetsbryteren vris mot klokken til Ⓟ posisjonen. Mikseren går ikke ved maksimal hastighet så lenge bryteren holdes i denne posisjonen. Når bryteren slippes går den tilbake til ”min” posisjonen og mikseren stanser.
Merk: Hvis mikseren går i klokkemodus fungerer ikke pulsfunksjonen.

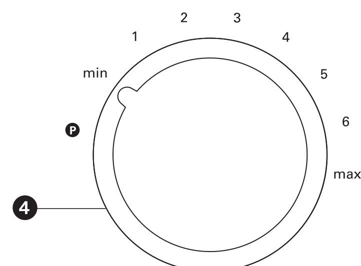
vendeknapp

Trykk ned og slipp vendeknappen ↻ og mikseren går automatisk på laveste hastighet i 2-3 sekunder. Knappen kan holdes nede lenger, eller den kan trykkes ned gjentatte ganger etter behov for å blande ingrediensene.
Merk: Hvis mikseren går i klokkemodus fungerer ikke vendefunksjonen.

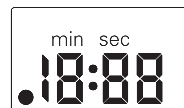


Hastigheter ❹

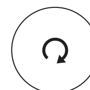
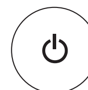
- K-rører • **røre smør og sukker hvitt** start på min, øk gradvis til max.
- **vispe egg i rører** 4 - ‘max’.
- **blande inn mel, frukt etc.** min - 1.
- **alt-i-ett kaker** begynn på min, øk gradvis til max.
- **smuldre smør/fett i melet** min - 2.
- Fleksibel visp • skrape røren fra siden av bollen begynn på min, og øk gradvis til 3.
- Visp • Øk gradvis til ‘max’.
- Eltekrok • Start på ‘min’, øk gradvis til 1.



Mikseren



slik brukes nedtellingsklokken

1 Sett støpselet i kontakten. Displayet viser 88:88 og deretter slettes det slik at du kan se strømindikatoren .
2 Trykk på enten + eller – -knappen i ett sekund og på-indikatoren forsvinner og 00:00 kommer fram på displayet.
3 Trykk på på + og – -knappene til ønsket tid kommer fram. Klokken teller oppover i intervaller på fem sekunder. Hvis knappene trykkes kontinuerlig skifter tallene raskere jo lengre de holdes nede. Du kan stille inn maksimalt 60 minutter. Hvis du ikke velger en tid innen 30 sekunder, går displayet tilbake til å vise strømindikatoren.
4 Trykk på på/av-knappen for å starte mikseren og klokken teller nedover i intervaller på ett sekund.

- Mikseren kan stanses midlertidig når som helst ved å trykke ned på/av-knappen én gang – dette stanser dessuten klokken midlertidig. Miksingen gjenopptas ved å trykke ned på/av-knappen igjen – mikseren starter og klokken fortsetter nedtellingen. Hvis mikseren blir stående i pausemodus i ti minutter, tilbakestilles klokken automatisk og du hører en lyd i to sekunder.

5 Blandeprosessen stanser automatisk når total tid er utløpt og du hører en pipelyd i fem sekunder. Displayet blinker 00:00 i fem sekunder, og så slettes det og du ser på-indikatoren .

slik nullstilles klokken

1 Klokken nullstilles ved å trykke ned – og + -knappene samtidig.
Men hvis mikseren ikke brukes på 30 minutter, stilles displayet automatisk tilbake til 00:00.

Maksimum kapasitet

	CHEF	MAJOR
Mørdeig	Melvekt: 680g	Melvekt: 910g
Fast gjærdeig	Melvekt: 1.36kg	Totalvekt: 1.5kg
	Totalvekt: 2.18kg	Totalvekt: 2.4kg
Løs gjærdeig	Melvekt: 1.3kg	Melvekt: 2.6kg
	Totalvekt: 2.5kg	Totalvekt: 5kg
Fruktkakerøre	Totalvekt: 2.72kg	Totalvekt: 4.55kg
Eggehviter	12	16

generelle tips

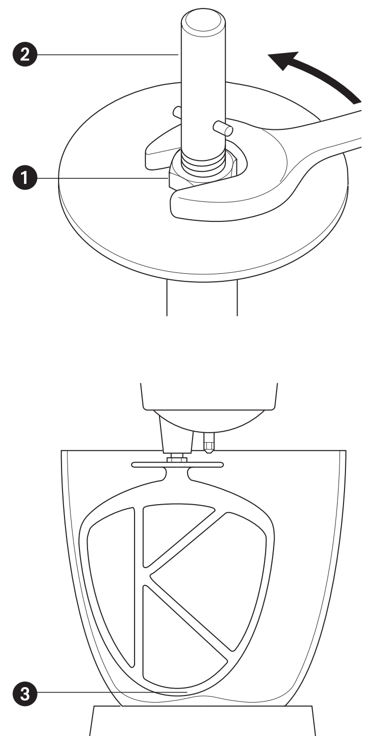
- Stopp maskinen ofte og skrap ned kantene i bollen med slikkepotten. slikkepotten.
- Egg med romtemperatur er best til visping.
- Før du visper eggehviter, bør du forsikre deg om at det ikke er noe fett eller eggeplomme på vispen eller bollen.
- Bruk kalde ingredienser til pai med mindre oppskriften sier noe annet.

Huskeregler for brøddeig

viktig

- Gå aldri over oppgitt maksimal kapasitet - det overbelaster maskinen.
- Hvis du hører at maskinen arbeider tungt, må du slå av, ta ut halvparten av deigen, og elte hver del for seg.
- Ingrediensene blander seg best med hverandre hvis du har i væsken først.

Løsning på problemer



Problem

- Vispen eller K-røreren slår mot bunnen av bollen, eller når ikke de ingrediensene som er i bunnen av bollen.

løsning
- Juster høyden slik:

1. Trekk støpselet ut av kontakten.
2. Hev mikserhodet og sett inn vispen eller K-spaden.
3. Senk mikserhodet. Hvis klaringen må justeres skal du heve mikserhodet og fjerne redskapen.
4. Bruk en skrunøkkel til å løsne mutteren ❶ nok til at du kan justere akselen ❷ Vri akselen mot urviserne for å senke redskapen nærmere bunnen av bollen. Vri akselen med urviserne for å heve redskapen bort fra bunnen av bollen.
5. Stram mutteren igjen.
6. Sett redskapen på miksere og senk mikserhodet. For best ytelse skal vispen eller K-spaden **nesten** berøre bunnen av bollen ❸.
7. Gjenta trinnene ovenfor etter behov til redskapen er riktig innstilt. Når dette er oppnådd skal mutteren strammes godt til.

Fleksibel visp
- Den fleksible vispen skal ideelt sett nesten berøre bunnen av bollen, men påse at vingen på vispen ikke er bøyd mot bollen da dette fører til høy slitasje. Om nødvendig kan den justeres som beskrevet ovenfor.

problem

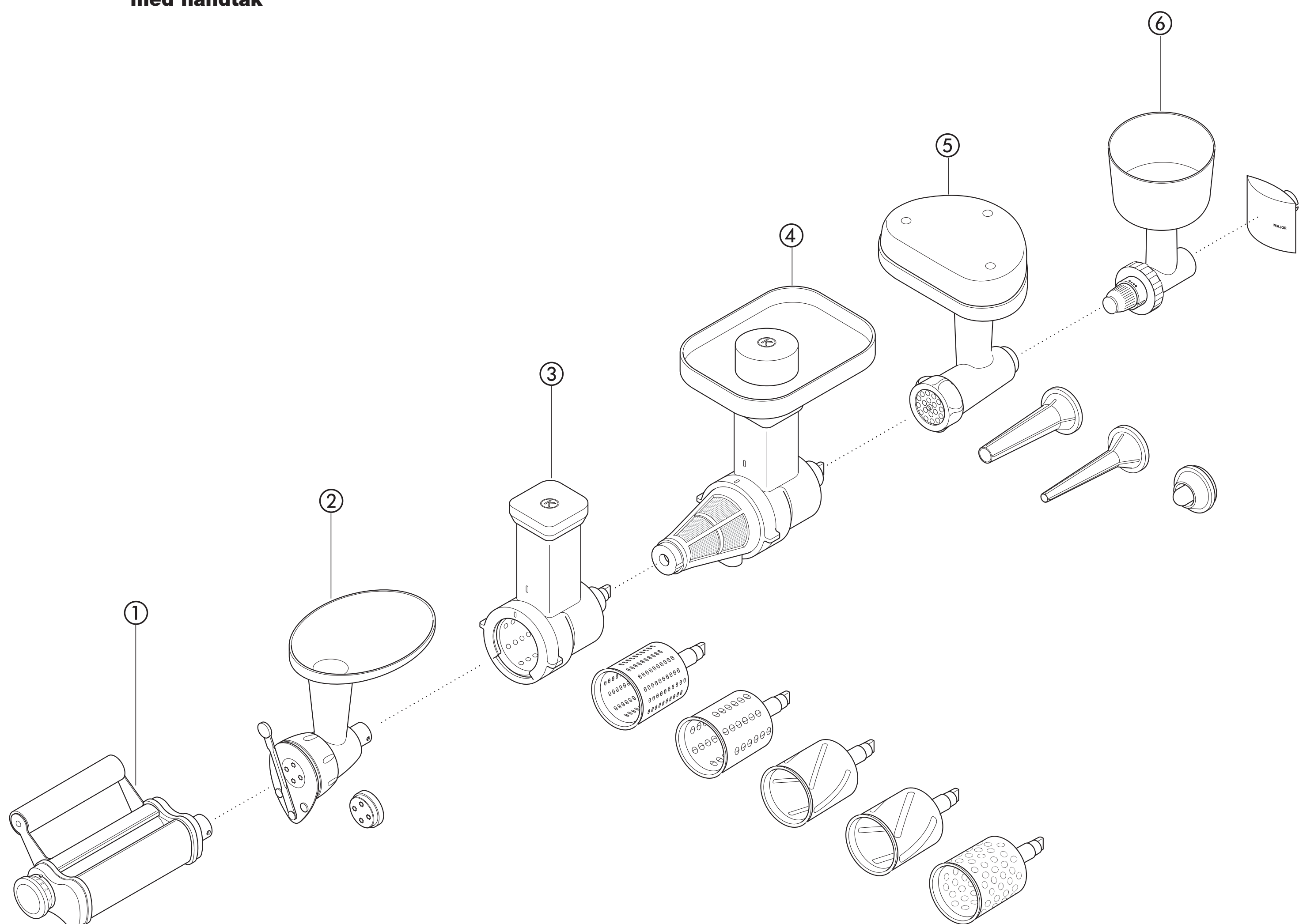
- Blanderen stopper plutselig når det er i bruk.

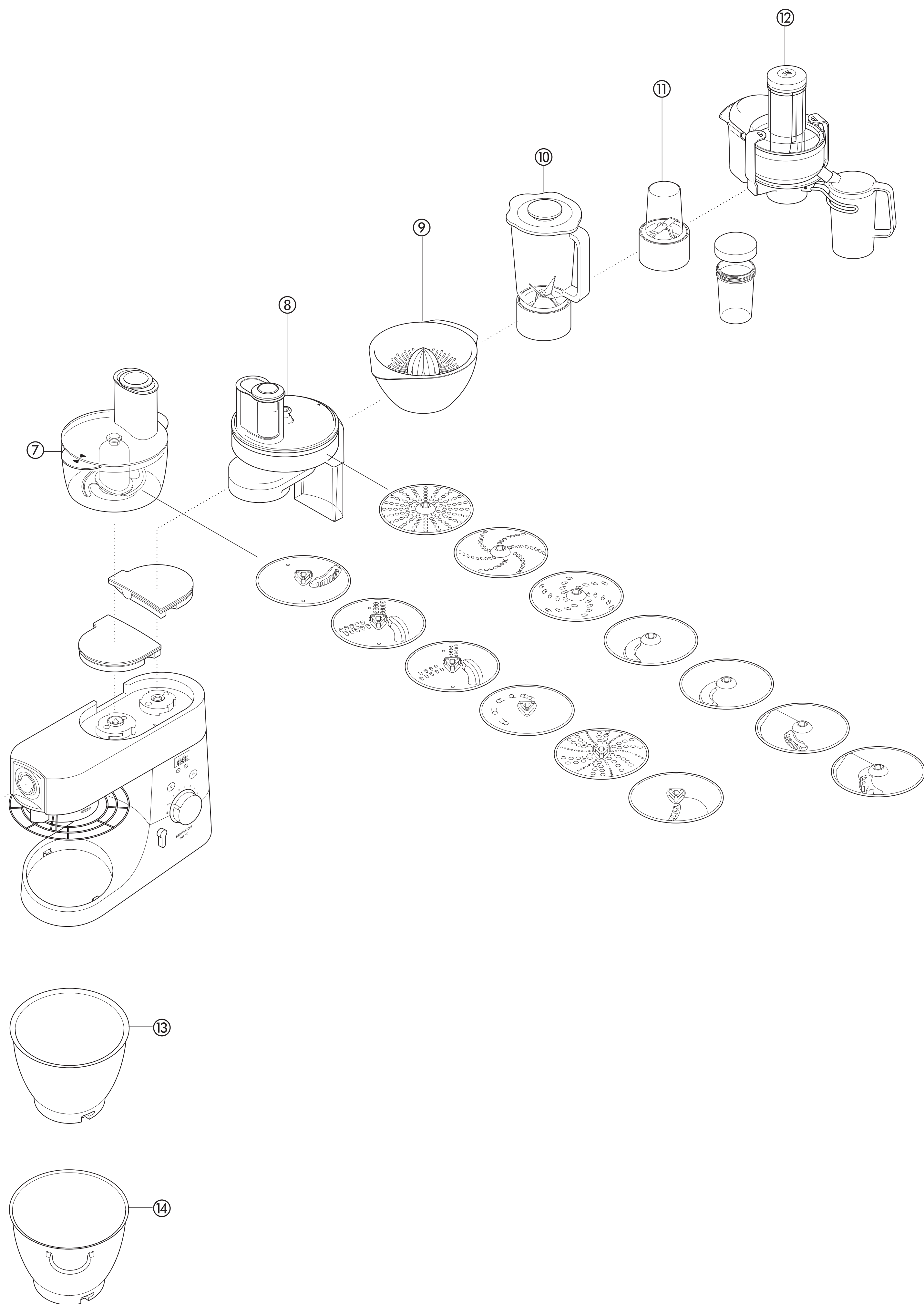
løsning
- Mikseren er utstyrt med et overbelastningsvern. Hvis mikseren er overbelastet stanser den for å beskytte maskinen. Hvis dette skjer skal du slå av mikseren og trekke støpselet ut av kontakten. Ta ut noe av innholdet for å redusere mengden, og la mikseren stå noen minutter. Sett støpselet i kontakten og trykk på startknappen. Hvis mikseren ikke starter igjen umiddelbart skal du la den stå litt til slik at den avkjøles.

Ekstra **tilbehør**

Hvis du ønsker å kjøpe tilbehør som ikke følger med i pakken din, kan du ta kontakt med din Kenwood-forhandler eller -reparatør.

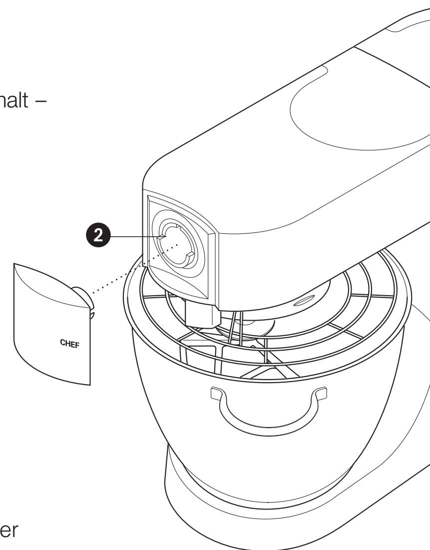
vedlegg		vedleggskode
flat pastalager	①	**AT970A**
ekstra pastatilbehør		**AT971A** tagliatelle
(Ikke vist) brukes		**AT972A** tagliolini
sammen med AT970A		**AT973A** trenette
		AT974A spaghetti
pastalager	②	**AT910** kommer med en pressform til maccheroni rigati (du kan montere 12 forskjellige pressformer pluss en småkakeform)
vingematkutter	③	**AT643** leveres med 5 valser
bærpresse	④	**AT644**
universalmatkvern	⑤	**AT950A** leveres med
	a	Åpning for store pølser
	b	Åpning for små pølser
	c	kebbelager
kornkvern	⑥	**AT941A**
matbehandlingstilbehør	⑦	**AT640** inkl. 3 skjæreplater som standard og et knivblad
råkostapparat	⑧	**AT340** kommer med et utvalg skiver
sitronpresser	⑨	**AT312**
presser	⑩	1,5 l akryl **AT337**, 1,5 l glass **AT338**, 1,5 l rustfritt stål **AT339**
flerbrukskvern	⑪	**AT320** leveres med 4 glass og 4 lokk til oppbevaring
saftsentrifuge	⑫	**AT641**
Kenlyte-bolle	⑬	CHEF **19659A** MAJOR **26538A**
Rustfri stålbolle med håndtak	⑭	CHEF **36385A** MAJOR **36386A**





⑦
⑧
⑨
⑩
⑪
⑫
⑬
⑭

Rengjøring og service



Stell og rengjøring

- Slå alltid av maskinen og trekk ut støpselet før rengjøring.
- Litt fett kan oppstå ved utløp ❷ ved førstegangsbruk. Dette er normalt – bare tørk det av.

motordel, uttakdeksler, fingervern

- Tørk av med fuktig klut, og tørk etter hver gangs bruk.
- Sett alltid på dekslene når maskinen ikke er i bruk.
- Bruk aldri skuremidler eller legg motordelen eller dekslene i vann.

bolle

- Vask for hånd og tørk godt, eller vask i oppvaskmaskinen.
- Bruk aldri stålbørste, stålull eller klor til å rengjøre bollen i rustfritt s tål. Bruk eddik til å fjerne eventuell kalkavleiring.
- Hold bollen unna varme (komfyrer, stekeovner, mikrobølgeovner).

redskap

- Vask for hånd og tørk godt, eller vask i oppvaskmaskinen.

Service og kundetjeneste

- Dersom ledningen er skadet må den av sikkerhetsmessige grunner erstattes av Kenwood eller en autorisert Kenwood-reparatør.

Hvis du trenger hjelp med å:

- bruke apparatet eller
- service eller reparasjoner

kontakt forhandleren der du kjøpte apparatet.

- Designet og utviklet av Kenwood i Storbritannia.
- Laget i Kina.





VIKTIG INFORMASJON FOR KORREKT AVHENDING AV PRODUKTET I SAMSVAR MED EU-DIREKTIV 2002/96/EC.

På slutten av levetiden må ikke produktet kastes som vanlig avfall. Det må tas med til et lokalt kildesorteringssted eller til en forhandler som tilbyr tjenesten. Ved å avhende husholdningsapparater separat unngås mulige negative konsekvenser for miljø og helse som oppstår som en følge av feil avhending, og gjør at de forskjellige materialene kan gjenvinnes. Dermed blir det betydelige besparelser på energi og ressurser. Som en påminnelse om behovet for å kaste husholdningsapparater separat, er produktet merket med en søppelkasse med kryss over.

Oppskrifter

Se huskeregler for brøddeig på side 104.

Loff *fast deig, britisk type*

ingredienser
- 1,36kg hvetemel
- 3ts salt
- 25g fersk gjær eller 15g tørrgjær pluss 1 ts sukker
- 7,5dl varmt vann, 43˚C. Bruk et termometer eller bland 2,5dl kokende vann med 5dl kaldt vann.
- 25g fett

fremgangsmåte
1. **Tørrgjær** (den typen som må blandes med væske):
   Hell det varme vannet i en bolle. Strø tørrgjæren i vannet, tilsett sukker og la det stå i ca 10 minutter til blandingen skummer.
   Pressgjær (fersk gjær): Smuldre gjæren inn i melet
   Andre typer gjær: Følg bruksanvisningen på pakken
2. Hell væsken i bollen. Tilsett deretter mel (eventuelt tilsatt smuldret pressgjær), salt og fett.
3. Elt deigen på minimumshastighet i 45 - 60 sekunder. Øk så hastigheten til 1, og ha i mer mel hvis nødvendig, inntil deigen har tatt form.
4. Elt deigen i 3 - 4 minutter til på hastighet 1, inntil deigen er glatt og elastisk og slipper sidene i bollen.
5. Legg deigen i enten en smurt plastpose eller en strødd bolle som dekkes til med et koppehåndkle. La deigen heve seg på et lunt sted til den er dobbelt så stor.
6. Elt omigjen i 2 minutter på hastighet 1.
7. Fyll fire smurte halvkilos-former halvfulle med deig, eller lag rundstykker. Dekk dem til med et koppehåndkle, og la dem etterheve på et lunt sted til de er dobbelt så store.
8. Stekes ved 230˚C i 30 - 35 minutter for loffene eller 10 - 15 minutter for rundstykkene.

- Loffene er ferdigstekt hvis du hører en hul lyd når du banker på undersiden.

Mørdeig

ingredienser
- 450g mel siktet sammen med saltet
- 1ts salt
- 225g fett (bland smult og margarin rett fra kjøleskapet)
- Ca 4ss vann

tips
- Ikke rør for mye

fremgangsmåte
1. Ha melet i en bolle, Hakk opp fettet og ha det i melet.
2. Rør på hastighet 1 til deigen ligner brødsmuler. Stopp før den ser fet ut.
3. Tilsett vann og rør på minimumshastighet. Stopp så snart vannet er blandet inn.
4. Stek ved ca 200˚C, avhengig av fyllet.

pavlova

ingredienser
- 3 store hvite egg
- 175 g farin
- 275 ml kremfløte
- fersk frukt, f.eks. bringebær, jordbær, druer, kiwi-frukt

fremgangsmåte
1. Pisk eggehvitene ved høy hastighet til de blir til 'myke topper'.
2. Med pisken på hastighet 5, ha I sukkeret gradvis, én spiseskje om gangen, og pisk videre hver gang.
3. Legg bakepapir på en stekeplate, så legger du marengsen på papirer i små "reder", ca. 20 cm i diameter.
4. Sett stekeplaten inn i en ovn som er forvarmet til 150 °C/300 °F/gassmerke 2, senk straks temperaturen til 140 °C/275 °F/gassmerke 1 og stek i 1 time. Slå av varmen men la pavlova stå i ovnen mens den kjøler ned.
5. Når den er klar til å serveres, dras den av bakepapiret og plasseres på et serveringsfat. Pisk kremen til den former seg i topper, og spre over pavloven og pynt med frukt.

Deilig sjokoladekake

Ingredienser
- 225 g mykt smør
- 250 g farin
- 4 egg
- 5 ml pulverkaffe oppløst i 15 ml (1 ss) varmt vann
- 30 ml (2 ss) melk
- 5 ml (1 ts) mandelessens
- 50 g malte mandler
- 100 g selvhevende mel
- 5 ml (1 ts) bakepulver
- 50 g usukret kakaopulser

fremgangsmåte
1. Rør smør og sukker hvitt på lav hastighet. Øk gradvis til høyere hastighet til blandingen er lett og luftig. Skrap bollen og piskeren.
2. Pisk eggene lett i en bolle, ha eggene i mikseren gradvis litt om gangen og pisk ved høy hastighet. Slå av og skrap av bollen.
3. Ha i kaffe, melk og mandelessens på lav hastighet. Tilsett malte mandler, siktet mel, bakepulver og kakao. Bland på lav hastighet.
4. Legg bakepapir i to kakeformer med diameter på 20 cm og fordel blandingen på disse. Deigen jevnes ut på toppen og stekes ved 180 °C/350 °F/gassmerke 4 i ca. 30 minutter til den kjennes ferdig.
5. Vend kaken og la den kjøles av på rist.

Sjokolademousse fyll

ingredienser
- 275 g vanlig sjokolade, delt opp i biter
- 225 ml kremfløte

fremgangsmåte
1. Smelt sjokoladen ved å legge den i en bolle over en kjele med småkokende vann.
2. Pisk kremen. Begynn med lav hastighet og øk gradvis til høyere hastighet til det former seg myke topper.
3. Når sjokoladen er smeltet, trekkes bollen fra varmen. Vend den forsiktig i kremen med en stor skje.
4. Spre sjokoladefyllet mellom de avkjølte kakelagene.

honning- og nøttepålegg i hurtigmikseren

ingredienser
- 25 g hakkede nøtter
- 875 g klar honning, ved romtemperatur

framgangsmåte
1. Ha ingrediensene i hurtigmikseren i rekkefølgen ovenfor.
2. Blandes ved hjelp av pulsfunksjonen i 5 sekunder.
3. Brukes etter behov.

tutustu Kenwood-yleiskoneeseen

ennen kuin ryhdyt käyttämään tätä Kenwood-kodinkonetta
- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.

turvallisuus
- Kytke kone pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin kiinnität tai irrotat työvälineet/lisälaitteet käytön jälkeen ja ennen puhdistusta.
- Pidä sormet kaukana liikkuvista osista ja paikalleen asetetuista lisälaitteista.
- Älä jätä konetta koskaan ilman valvontaa äläkä päästä lapsia koneen lähettyville.
- Älä käytä konetta jos siihen on tullut vikaa. Vie se tarkistettavaksi tai korjattavaksi; katso kohtaa ‘huolto’ sivulla 118.
- Älä anna virtajohdon roikkua siten, että lapsi voi tarttua siihen.
- Älä anna moottoriosan, virtajohdon tai pistokkeen kastua.
- Koneessa ei saa käyttää lisälaitteita joita ei ole tarkoitettu siinä käytettäviksi, eikä useampaa kuin yhtä laitetta saa käyttää samalla kertaa.
- Älä koskaan ylikuormita konetta suositeltua suuremmalla määrällä aineksia kerrallaan sivu 114.
- Muista lukea kunkin laitteen turvallista käyttöä koskevat ohjeet ennen kuin käytät kyseistä laitetta.
- Ole varovainen laitetta nostaessasi, sillä se on painava. Varmista ennen nostamista, että kiinnitysvarsi on lukittuna ja että kulho, työvälineet, lisälaiteistukoiden suojalevyt ja virtajohto ovat kiinnitettyinä.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön, joilla ei ole täysin normaalia vastaavat fyysiset tai henkiset ominaisuudet (mukaan lukien lapset), jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ei ole opastanut heitä käyttämään laitetta tai jos heitä ei valvota.
- Lapsia tulee pitää silmällä sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäytöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.

ennen liittämistä verkkovirtaan
- Varmista, että koneesi pohjasta ilmenevä jännite vastaa käytettävän verkkovirran jännitettä.
- Tämä laite täyttää sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevan EU-direktiivin 2004/108/EU ja 27.10.2004 annetun elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja säätelevän EU-määräyksen 1935/2004 vaatimukset.

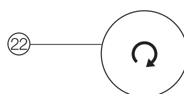
ennen ensimmäistä käyttökertaa
1. Pese osat: katso kohtaa ‘huolto ja puhdistus’, sivu 118.
2. Työnnä ylimääräinen virtajohto koneen takana olevaan virtajohdon säilytyslokeroon.

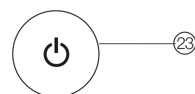
tutustu Kenwood-yleiskoneeseen

laitteiden voimansiirtoistukat ❶ suurta nopeutta vaativille lisälaitteille
❷ päälle, keskelle kiinnittyvien lisälaitteiden istukka
❸ hitaammille laitteille
❹ kulhon käyttöosille

peruskone ⑤ vatkainpää
⑥ lukitusvipu
⑦ sormisuojus
⑧ kulho
⑨ kulhon kiinnitysosa
⑩ vatkainpään käyttövipu
⑪ nopeuskytkin
⑫ runko/moottori
⑬ K-vatkain
⑭ joustava vatkain
⑮ vispilä
⑯ taikinakoukku
⑰ kaavin

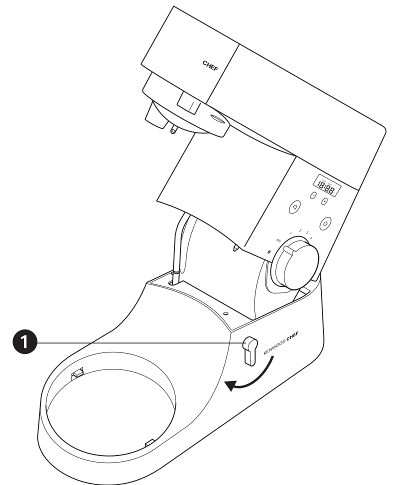






ohjauspaneeli
⑱ virtamerkkivalo
⑲ ajastinnäyttö
⑳ ajanvähennyspainike
㉑ ajanlisäämispainike
㉒ kääntelypainike
㉓ käynnistys-/pysäytyspainike

yleiskone



yleiskoneen vakio-osat ja niiden erilaisia käyttömahdollisuuksia

K-vatkain
- Sopii kakkujen, pikkuleipien, voitaikinoiden, sokerikuorrutusten, tuulihattutaikinan ja perunasoseen valmistukseen.

joustava vatkain
- Oikea valinta kaavittaessa seos kulhon reunoista ja pohjasta vatkaamisen aikana.

vispilä
- Sopii kananmunien, kerman, ohukaistaikinan, sokerikakkutaikinan, marenkiseoksen, juustokakun, vaahtojälkiruokien ja kohokasseosten valmistukseen. Vispilää ei pidä käyttää raskaiden seosten, (esim. rasvan ja sokerin vaahdotus) valmistuksessa; se saattaisi vahingoittua.

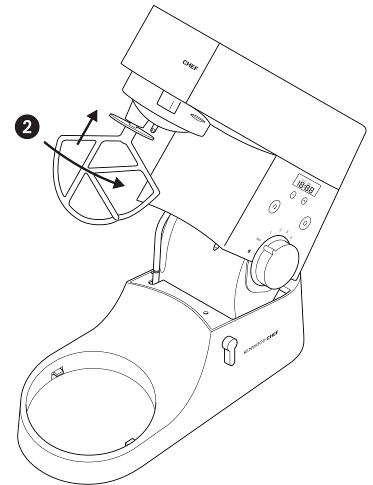
taikinakoukku
- Hiivataikinoiden valmistukseen.

yleiskoneen käyttö

1 Käännä kiinnitysvarren nostovipua myötäpäivään ❶ ja nosta kiinnitysvartta, kunnes se lukkiutuu.

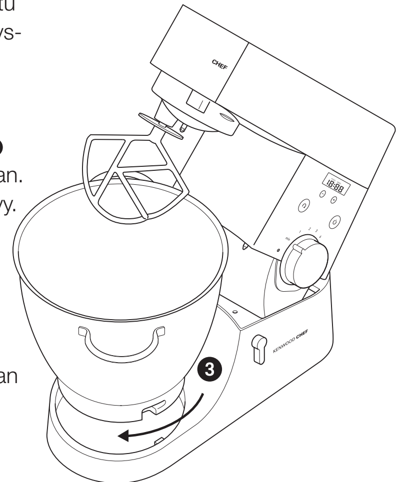
työvälineen kiinnittäminen
2 Työnnä ylöspäin, kunnes se pysähtyy ❷. Lukitse kääntämällä.
3 Aseta kulho alustalle - paina alas ja käännä myötäpäivään ❸
4 Kiinnitysvarsi lasketaan nostamalla sitä hieman ja kääntämällä kiinnitysvarren nostovipua myötäpäivään. Kiinnitysvarsi lasketaan sitten lukittuun asentoon.

työvälineen irrottaminen
- Käännä ja irrota.



5 Yhdistä sekoitin sähkövirtaan. Näytössä näkyy 88:88. Näyttö tyhjenee ja virtamerkkivalo jää näkyviin.
6 Käännä nopeudenvalitsin ❹ haluamaasi asentoon. Käynnistä sekoitin painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta ⏻. Ajastin laskee ylöspäin 1 sekunnin askelin.
Nopeutta voidaan muuttaa koska vain sekoittimen ollessa toiminnassa.
7 Voit pysäyttää sekoittimen painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta ⏻. Toiminta-aika tulee näkyviin. Jos laite käynnistetään uudelleen, ajastimen laskeminen jatkuu, jos aikaa on kulunut vähemmän kuin 3 minuuttia. Jos sekoitinta ei käytetä tänä aikana, näyttöön palaa 00:00.

Tärkeää: Jos sekoituspää nostetaan käytön aikana, sekoitin pysähtyy automaattisesti eikä käynnisty uudelleen, ennen kuin sekoituspää on laskettu alas. Laite käynnistyy uudelleen vasta, kun pää on laskettu alas ja käynnistys-/pysäytyspainiketta ⏻ on painettu.



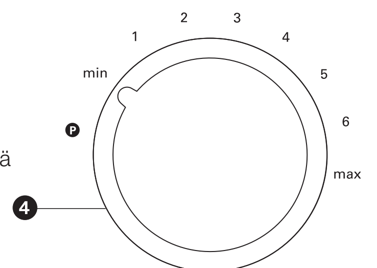
sykäysasento

Voit valita sykäystoiminnon kääntämällä nopeudenvalitsinta vastapäivään Ⓟ asentoon. Sekoitin toimii suurimmalla nopeudella kunnes valitsin vapautetaan. Kun valitsin vapautetaan, se palaa pienimpään asentoon ja sekoitin pysähtyy. Huomautus: Jos sekoitin on ajastetussa tilassa, sykäystoiminto ei ole käytettävissä.

kääntelypainike

Kun painat kääntelypainiketta ⟲ ja vapautat sen, sekoitin toimii automaattisesti hitaimmalla nopeudella 2–3 sekunnin ajan. Painiketta voidaan painaa pidempään tai useita kertoja aineosien sekoittamiseksi. Huomautus: Jos sekoitin on ajastetussa tilassa, kääntelytoiminto ei ole käytettävissä.

nopeudet ❹



K-vatkain
- **rasvan ja sokerin vaahdottaminen aloita nopeudella min, vähitellen** lisää nopeudelle max.
- **munien vatkaaminen vaahdotettuun seokseen** 4 - ‘max’.
- **jauhojen, hedelmien jne. lisääminen seokseen** Min - 1.
- **kerralla lisättävät kakkuainekset** aloita nopeudella min, vähitellen lisää nopeudelle max.
- **rasvan sekoittaminen jauhoihin** min - 2.

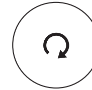
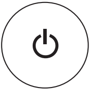
joustava vatkain
- **seoksen kaapimiseen kulhon reunoista** aloita hiljaisimmalla nopeudella. Lisää nopeutta vähitellen tasolle 3.

vispilä
- nosta nopeutta pikkuhiljaa kunnes saavutetaan MAX.

taikinakoukku
- aluksi ‘min’, nosta nopeutta pikkuhiljaa kunnes saavutetaan 1.

yleiskone



ajastinlaskurin käyttäminen

1 Yhdistä sekoitin sähkövirtaan. Näytössä näkyy 88:88. Näyttö tyhjenee ja virtamerkkivalo ▭ jää näkyviin.

2 Pidä plus- tai miinuspainiketta painettuna yhden sekunnin ajan. Virtailmaisin poistuu näkyvistä ja näyttöön tulee 00:00.

3 Paina plus- ja miinuspainikkeita, kunnes haluamasi aika tulee näkyviin. Ajastin laskee ylöspäin 5 sekunnin askelin. Kun pidät painikkeita jatkuvasti painettuina, numerot muuttuvat nopeammin. Pisin aika on 60 sekuntia. Jos aikaa ei valita 30 sekunnin kuluessa, virtailmaisin palaa näkyviin.

4 Käynnistä sekoitin painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta ⏻ . Ajastin laskee alaspäin yhden sekunnin välein.

- Sekoitin voidaan pysäyttää koska vain painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta kerran. Tällöin myös ajastin pysähtyy. Kun sekoittamista jatketaan painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta uudelleen, sekoitin käynnistyy ja ajastin jatkaa laskemista alaspäin. Jos sekoitin jätetään tauolle 10 minuutiksi, ajastin nollautuu automaattisesti ja laitteesta kuuluu 2 sekuntia kestävä äänimerkki.

5 Sekoittaminen pysähtyy automaattisesti, kun koko aika on kulunut. Tällöin kuuluu 5 sekuntia kestävä äänimerkki. Näytössä näkyy 5 sekunnin ajan 00:00. Tämän jälkeen näyttö tyhjenee ja virtailmaisin ▭ tulee näkyviin.

ajastimen nollaaminen

1 Voit nollata ajastimen painamalla miinus- ja pluspainikkeita samanaikaisesti.
Jos sekoitinta ei 30 minuutin kuluessa, näyttöön palaa automaattisesti 00:00.

suurimmat sallitut käyttömäärät

	CHEF	MAJOR
voitaikina	• jauhojen paino: 680 g	910 g
paksu hiivataikina	• jauhojen paino: 1,36 kg	1,5 kg
	• kokonaispaino: 2,18 kg	2,4 kg
pehmeä hiivataikina	• jauhojen paino: 1,3 kg	2,6 kg
	• kokonaispaino: 2,5 kg	5 kg
hedelmäkakku	• kokonaispaino: 2,72 kg	4,55 kg
munanvalkuaiset	• 12	16

yleisiä vihjeitä

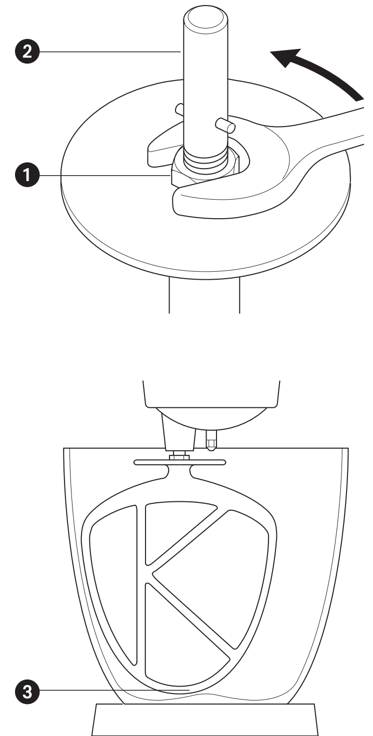
- Keskeytä sekoittaminen ja kaavi kulho säännöllisesti kaapimella.
- Huoneenlämpöiset kananmunat vaahdottuvat parhaiten.
- Varmista ennen kananmunien vispaamista, että vispilään tai kulhoon ei ole jäänyt esim. rasvaa tai entistä kananmunaa.
- Käytä kylmiä aineksia voitaikinan valmistukseen, ellei ohjeessa neuvota toisin. Käytä kaavinta tihein väliajoin.

huomioitavaa hiivataikinoita valmistettaessa

tärkeää

- Älä koskaan ylitä mainittua suurinta kapasiteettia. Muutoin laite ylikuormittuu.
- Jos kuulostaa siltä, että koneella on vaikeuksia taikinan vaivaamisessa, ota puolet sisällöstä ulos ja vaivaa kahtena erillisenä annoksena.
- Sekoitusliikkeestä johtuen lisää jauhot 2-3:ssa erässä, ei vähitellen.

ongelmia - miten toimia



ongelma

- Vispilä tai K-vatkain koskettaa kulhon pohjaa tai ei ylety kulhon pohjalla oleviin aineksiin.

vastaus
- säädä korkeutta. Ohjeet alla:

1. Irrota pistoke pistorasiasta.
2. Kohota sekoituspäätä ja aseta vispilä tai vatkain paikalleen.
3. Laske sekoituspää alas. Jos etäisyyttä on säädettävä, nosta sekoituspää ja irrota työväline.
4. Irrota mutteri ➊ kiintoavaimen avulla, jotta voit säätää vartta ➋. Voit laskea työvälinettä lähemmäs kulhon pohjaa kääntämällä vartta vastapäivään. Voit nostaa työvälinettä kauemmas kulhon pohjasta kääntämällä vartta myötäpäivään.
5. Kiristä mutteri.
6. Aseta sekoittimeen työväline ja laske sekoituspää alas. Vispilä tai K-vatkain toimii tehokkaimmin, kun se **melkein** koskettaa kulhon pohjaa ➌.
7. Toista edelliset toimet, kunnes työväline on oikeassa asennossa. Kun asento on oikea, kiinnitä mutteri kunnolla.

joustava vatkain
- Joustavan vatkaimen tulee lähes koskettaa kulhon pohjaa. Varmista kuitenkin, että joustava vatkain ei kosketa kulhon pohjaa. Muutoin se kuluu nopeasti. Säädä tarvittaessa edellä kuvatulla tavalla.

ongelma

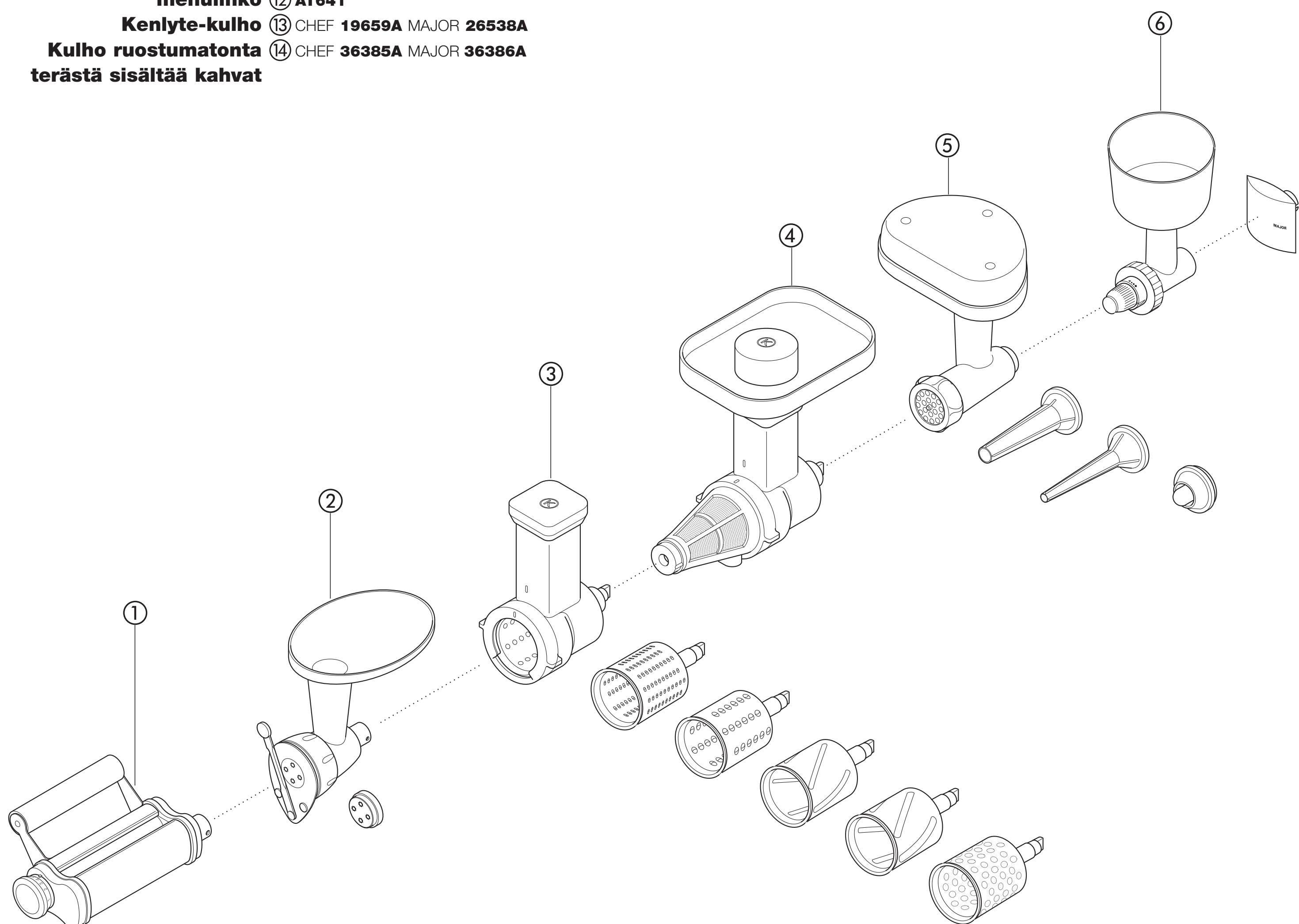
- Sähkövatkain pysähtyy käytön aikana.

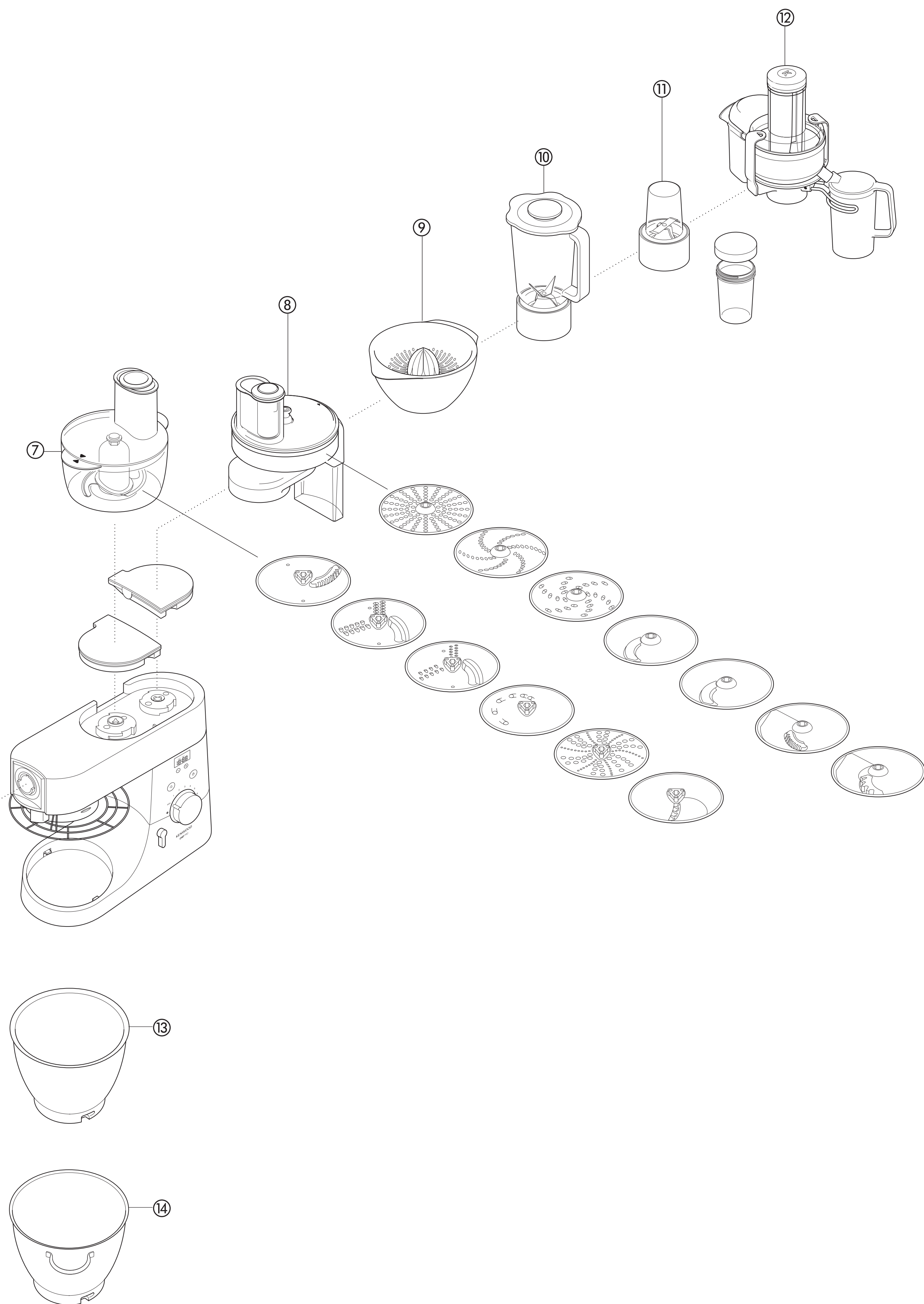
ratkaisu
- Laitteessa on sen suojaamiseksi suojalaite, joka pysäyttää laitteen ylikuormitustilanteessa. Jos näin käy, irrota pistoke pistorasiasta. Vähennä kuormitusta poistamalla taikinaa. Anna laitteen jäähtyä muutamia minuutteja. Työnnä pistoke pistorasiaan ja paina käynnistyspainiketta. Jos sekoitin ei käynnisty heti, anna sen jäähtyä vielä muutama minuutti.

lisälaitteet

Ota yhteyttä Kenwood-kauppiaaseen jos haluat hankkia lisälaitteita.
Seuraavassa olevien lisälaitteiden saatavuus Suomessa vaihtelee.

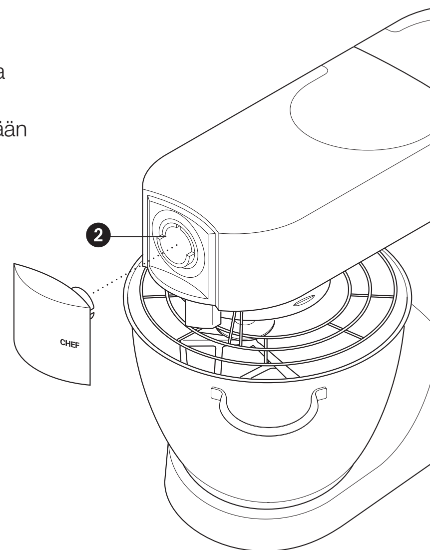
lisälaite	lisälaitteen koodi
levypastakone ①	**AT970A**
muita pastakoneen lisälaitteita	**AT971A** tagliatelle
(ei kuvassa) käytetään	**AT972A** taglionlini
yhdessä AT970A:n kanssa	**AT973A** trenette
	AT974A spagetti
pastakone ②	**AT910** sisältää maccheroni rigati -muotin (laitteeseen voidaan kiinnittää 12 lisävarusteena hankittavaa muottia ja keksintekolaite)
pyörivä leikkuri ③	**AT643** mukana 5 rumpua
marjapuristin ④	**AT644**
ruokamylly ⑤	**AT950A** mukana
a	iso makkarasuutin
b	pieni makkarasuutin
c	kebbenvalmistuslaite
viljamylly ⑥	**AT941A**
monitoimikoneen lisälaitteet ⑦	**AT640** mukana vakiona 3 terää ja hienonnusterä
viipalointilaite ja raastin ⑧	**AT340** mukana erilaisia levyjä
sitruspuserrin ⑨	**AT312**
tehosekoitin ⑩	1,5 l akryylimuovinen **AT337**, 1,5 l lasinen **AT338**, 1,5 l ruostumatonta **AT339**
monitoimimylly ⑪	**AT320** mukana 4 lasiastiaa ja 4 säilytyskantta
mehulinko ⑫	**AT641**
Kenlyte-kulho ⑬	CHEF **19659A** MAJOR **26538A**
Kulho ruostumatonta terästä sisältää kahvat ⑭	CHEF **36385A** MAJOR **36386A**





⑦
⑧
⑨
⑩
⑪
⑫
⑬
⑭

puhdistus ja huolto



tärkeää

- Muista aina kytkeä kone pois toiminnasta ja ota pistoke pistorasiasta ennen puhdistustoimenpiteitä.
- Lisälaiteistukkaan ❷ saattaa ilmestyä vähän rasvaa, kun sitä käytetään ensimmäisen kerran. Tämä on normaalia – pyyhi se vain pois.

moottoriosa, aukkojen kannet
- Käytön jälkeen pyyhi kostealla kankaalla ja kuivaa.

sormisuojus
- Aseta aukkoihin kannet, kun niitä ei käytetä.
- Älä upota veteen äläkä käytä hankaavia aineita.

kulho
- Pese käsin ja kuivaa perusteellisesti tai pese astianpesukoneessa.
- Älä puhdista ruostumattomasta teräksestä valmistettua kulhoa teräsharjan tai -villan avulla. Älä käytä valkaisuaineita. Poista kalkkikerrostumat etikalla.
- Pidä kaukana lämmönlähteistä, kuten liedestä, uunista tai mikroaaltouunista.

työvälineet
- Pese käsin ja kuivaa perusteellisesti tai pese astianpesukoneessa.

huolto ja asiakaspalvelu

- os virtajohto vaurioituu, se on turvallisuussyistä vaihdettava. Vaihtotyön saa tehdä Kenwood tai Kenwoodin valtuuttama huoltoliike.

Jos tarvitset apua:
- laitteen käyttämisessä tai
- laitteen huolto- tai korjaustöissä, ota yhteys laitteen ostopaikkaan.

- Kenwood on suunnitellut ja muotoillut Iso-Britanniassa.
- Valmistettu Kiinassa.



TÄRKEITÄ OHJEITA TUOTTEEN HÄVITTÄMISEEN EUROOPAN UNIONIN DIREKTIIVIN 2002/96 MUKAISESTI.

Tuotetta ei saa hävittää yhdessä tavallisten kotitalousjätteiden kanssa sen lopullisen käytöstä poiston yhteydessä.

Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan. Suojelet luontoa ja vältyt virheellisen tai väärän romutuksen aiheuttamilta terveysriskeiltä, mikäli hävität kodinkoneen erillään muista jätteistä. Näin myös kodinkoneen sisältämät kierrätettävät materiaalit voidaan kerätä talteen, jolloin säästät energiaa ja luonnonvaroja.

Tuotteessa on ristillä peitetty roskasäiliön merkki, jonka tarkoituksena on muistuttaa että kodinkoneet on hävitettävä erikseen muista kotitalousjätteistä.

reseptejä

kts myös 'huomioitava leipää valmistettaessa', sivu 114

valkoinen vehnäleipä *paksu englantilaistyylinen taikina*

ainekset
- 1,36kg valkoista leipäjauhoa
- 15ml suolaa
- 25g tuoretta hiivaa; tai 15g/20ml kuivahiivaa + 5ml sokeria
- 750ml lämmintä vettä: 43˚C; voit joko käyttää lämpömittaria tai sekoittaa yhteen 250ml kiehuvaa ja 500ml kylmää vettä
- 25g laardia tai muuta rasvaa

valmistusmenetelmä
1. **kuivahiivaa käytettäessä:** kaada lämmin vesi kulhoon, lisää hiiva ja sokeri ja anna seisoa noin 10 minuuttia kunnes pinta on kuohuinen.
   tuoretta hiivaa käytettäessä: murenna jauhoihin
   muut hiivatyypit: seuraa valmistajan käyttöohjeita
2. Kaada neste koneen kulhoon. Lisää jauhot (hiiva jauhojen mukana tuorehiivaa käytettäessä) sekä suola ja rasva.
3. Vaivaa alimmalla nopeudella 45 - 60 sekuntia. Nosta nopeus numeroon 1, lisäten jauhoa jos tarpeen, kunnes muodostuu taikinaa.
4. Vaivaa edelleen nopeudella 1 noin 3 - 4 minuuttia kunnes taikina on tasaista ja kimmoisaa eikä enää tartu lainkaan kulhon laitoihin.
5. Siirrä taikina voideltuun muovipussiin tai kulhoon jonka peität astiapyyhkeellä. Anna olla lämpimässä paikassa niin kauan että taikina on noussut kooltaan kaksinkertaiseksi.
6. Vaivaa uudelleen kahden minuutin ajan nopeudella 1.
7. Täytä puoliksi taikinalla neljä voideltua puolen kilon suorakaiteenmuotoista vuokaa, tai muotoile taikina sämpylöiksi. Peitä sitten astiapyyhkeellä ja anna olla lämpimässä kunnes taikina on noussut kaksinkertaiseksi.
8. Paista 230˚C lämmössä; *vuokaleipänä* 30 - 35 minuuttia, *sämpylöinä* 10 - 15 minuuttia.

- Leipä on kypsää kun se kuullostaa ontolta pohjaan koputettaessa.

voitaikina (murea)

ainekset
- 450g vehnäjauhoa, suolan kanssa sihdattuna
- 5ml (1 tl)suolaa
- 225g rasvaa (laardi tai margariini kovana, suoraan jääkaapista)
- noin 80ml vettä (4rkl)

vihje
- Älä sekoita liian kauan

valmistusmenetelmä
1. Laita jauho koneen kulhoon. Paloittele rasva karkeasti veitsellä ja lisää jauhoon.
2. Sekoita nopeudella 1, kunnes seos on murumaista. Pysäytä ennen kuin seos näyttää rasvaiselta.
3. Lisää vesi ja sekoita taikinaa alhaisinta nopeutta käyttäen. Pysäytä kone heti kun vesi on sekoittunut taikinaan.
4. Paista noin 200˚C lämmössä, piirakan täytteestä riippuen.

pavlova

ainekset
- 3 suuren kananmunan valkuaista
- 175 g hienosokeria
- 275 ml kuohukermaa
- tuoreita hedelmiä tai marjoja, esim. vadelmia, mansikoita, viinirypäleitä, kiiviä

valmistusmenetelmä
1. Vatkaa munanvalkuaiset kovaksi vaahdoksi suurella nopeudella.
2. Vatkaimen ollessa nopeudella 5 lisää sokeri vähitellen ruokalusikallinen kerrallaan ja anna laitteen vatkata jokaisen lisäyksen jälkeen.
3. Vuoraa uunipelti leivinpaperilla. Lusikoi marenki paperille pesäksi, joka on halkaisijaltaan noin 20 cm.
4. Laita uunipelti uuniin, jonka lämpötila on 150 °C, alenna välittömästi lämpötilaksi 140 °C ja paista marenkia 1 tunti. Käännä uuni pois päältä, mutta jätä pavlova uuniin jäähtymään.
5. Kun pavlova on valmis tarjottavaksi, poista leivinpaperi ja aseta pavlova tarjoiluvadille. Vatkaa kerma vaahdoksi, levitä se pavlovan päälle ja koristele hedelmillä ja marjoilla.

herkullinen suklaakakku

ainekset
- 225 g pehmeää voita
- 250 g hienosokeria
- 4 kananmunaa
- 1 tl pikakahvijauhetta sekoitettuna 1 ruokalusikalliseen kuumaa vettä
- 2 rkl maitoa
- 1 tl manteliesanssia
- 50 g mantelijauhetta
- 100 g vehnäjauhoja
- 1 tl leivinjauhetta
- 50 g makeuttamatonta kaakaojauhetta

valmistusmenetelmä
1. Vatkaa voi ja sokeri vaahdoksi alhaisella nopeudella ja lisää vähitellen nopeutta suuremmaksi, kunnes seos kevyttä ja kuohkeaa. Kaavi seos kulhon reunoilta ja vatkaimesta.
2. Vatkaa munat kannussa ja lisää munat vähitellen vähän kerrallaan koneen toimiessa suurella nopeudella, kunnes ainekset ovat sekoittuneet tasaiseksi. Kytke virta pois ja kaavi seos reunoilta.
3. Sekoita liuennut kahvi, maito ja manteliesanssi alhaisella nopeudella. Lisää mantelijauhe, siivilöity jauho, leivinjauhe ja kaakao. Sekoita tasaiseksi alhaisella nopeudella.
4. Jaa seos kahteen kakkuvuokaan (halkaisija 20 cm), jotka on vuorattu voidellulla leivinpaperilla. Tasoita seos ja paista 180 °C:ssa noin 30 minuuttia, kunnes pinta tuntuu joustavalta.
5. Käännä ylösalaisin ja anna jäähtyä ritilällä.

suklaavaahtotäyte

ainekset
- 275 g tummaa suklaata, palasina
- 225 ml kuohukermaa

valmistusmenetelmä
1. Sulata suklaa vesihauteessa asettamalla kulho hiljalleen kiehuvan veden päälle.
2. Vatkaa kerma alhaisella nopeudella ja lisää vähitellen nopeutta suuremmaksi, kunnes kerma on pehmeää vaahtoa.
3. Kun suklaa on sulanut, ota kulho pois lämmöltä ja sekoita suklaa varovasti suurella lusikalla kermavaahtoon.
4. Levitä suklaatäyte jäähtyneiden kakkujen väliin.

hunajapähkinälevite tehosekoittimen avulla

ainekset
- 25 g hienonnettuja pähkinöitä
- 875 g kirkasta huoneenlämpöistä hunajaa

valmistusmenetelmä
1. Laita aineosat tehosekoittimeen mainitussa järjestyksessä.
2. Sekoita pulssitoiminnon avulla 5 sekunnin ajan.
3. Käytä haluamallasi tavalla.

Kenwood mutfak robotunun parçaları

Kenwood cihazınızı kullanmadan önce
- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın güvenlik.

güvenlik önlemleri
- Aygıtın parçalarını takarken, çıkarırken , kullanımdan sonra ve temizlemeden önce, aygıtın fişini prizden çekiniz.
- Parmaklarınızı aygıtın hareketli parçalarından ve takılı donatımlardan uzakta tutunuz. Parmaklarınızı ve mutfak gereçlerini aygıtın döner parçalarına sokmayınız.
- Aygıt çalışırken hiçbir biçimde aygıtın başından ayrılmayınız.
- Hasarlı aygıtları hiçbir biçimde kullanmayınız. Aygıtı denetimden geçirtiniz ya da onarıma gönderiniz. Bu konuda 128. sayfadaki ‘bakım’ bölümüne bakınız.
- Kabloyu çocukların erişebileceği bir yerde asla bırakmayın.
- Güç ünitesi, kordon veya fişi hiç bir zaman ıslatmayın.
- Onaylanmamış eklentileri kullanmayın, birden fazla eklenti aynı anda kullanılmamalıdır.
- 124. sayfada belirtilen azami kullanım miktarlarını aşmayınız.
- Eklenti kullanırken birlikte gelen güvenlik bilgisini okuyun.
- Cihazı kaldırırken dikkat edin. Kafanın kilitli olduğundan ve kasenin, araçların ve kablonun kaldırmadan önce güvenli olduğundan emin olun.
- Bu cihaz; sorumlu bir kişi tarafından gözetim altında olmayan fiziksel, duyusal veya zihinsel engelli kişiler (çocuklar dahil), cihazın kullanılışı hakkında açıklama almamış kişiler ve bilgi veya deneyimi eksik olan kişiler tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.

elektrik akımına bağlanması
- Mutfak robotunu çalıştırmadan önce evinizdeki elektrik akımının aygıtta belirtilen akımla aynı olduğundan emin olunuz.
- Bu cihaz Elektro Manyetik Uyumluluk ile ilgili EC direktifi 2004/108/EC ve gıda ile temas eden malzemeler hakkçndaki EC yönetmeliği no. 1935/2004 - 27/10/2004 ile uyumludur.

ilk kullanımdan önce
1. Aygıtın tüm parçalarını yıkayınız. Bu konuda 128. sayfadaki 'temizlik ve bakım' bölümünü okuyunuz.
2. Kordon fazlasını aygıtın arkasındaki kordon sarma yuvasına yerleştiriniz.

mutfak robotunun parçaları

ek parça çıkışları
- ❶ yüksek hız çıkışı
- ❷ orta hız çıkışı
- ❸ düşük hız çıkışı
- ❹ ek parça yuvası

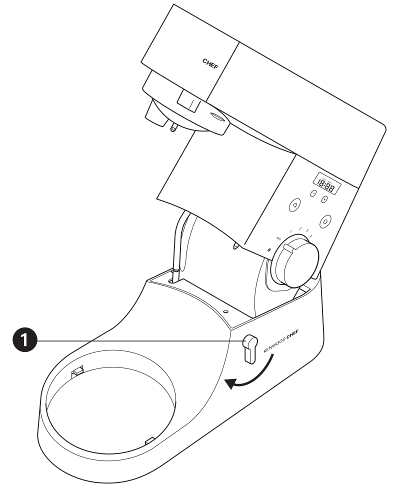
karıştırıcı
- ⑤ karıştırıcı kafası
- ⑥ ek parça sürgüsü
- ⑦ parmak koruması
- ⑧ çanak
- ⑨ tencere yerleştirme düğmesi
- ⑩ kafa kaldırma kolu
- ⑪ hız anahtarı
- ⑫ güç birimi
- ⑬ K-çırpıcı
- ⑭ esnek sıyırıcı
- ⑮ çırpıcı
- ⑯ hamur yoğurucu
- ⑰ kazıma bıçağı/spatula

min sec
18:88

kontrol paneli
- ⑱ cihaz açık indikatör ışığı
- ⑲ zamanlayıcı ekranı
- ⑳ zamanlayıcı azaltma düğmesi
- ㉑ zamanlayıcı arttırma düğmesi
- ㉒ kleme düğmesi


- ㉓ başlat/durdur düğmesi

karıştırıcı



karıştırıcının parçaları ve kullanımı

K-çırpıcı ● Pasta, bisküvi, hamur işi, şekerli krema, iç malzeme, ekler ve patates püre yapmak için kullanılır.

esnek sıyırıcı ● Karıştırma sırasında kabın tabanına ve kenarlarına bulaşan karışımları sıyırmak için idealdir.

çırpıcı ● Yumurta, kaymak, sulu hamur, pandispanya, kaymaklı kurabiye, peynirli kek, dondurulmuş krema, sufle yapmak için kullanılır. Yağ ve şekeri kremalaştırmak gibi ağır karışımlar için çırpıcıyı kullanmayınız. Kullanıldığı taktirde çırpıcı hasar görebilir.

hamur yoğurucu ● Mayalı karışımlar için kullanılır.

karıştırıcının kullanımı

1 Kafa kaldırma kolunu sağa çeviriniz ❶ ve karıştırıcının kafasını yerine oturuncaya kadar kaldırınız.

bir alet 2 Durana kadar itin ❷ sonra kilitlemek için çevirin.

3 Çanağı taban birimine takınız. Aşağı doğru bastırınız ve sağa çeviriniz ❸

4 Karıştırıcının kafasını alçaltmak için önce biraz yukarı kaldırınız ve kafa kaldırma kolunu sağa çeviriniz.

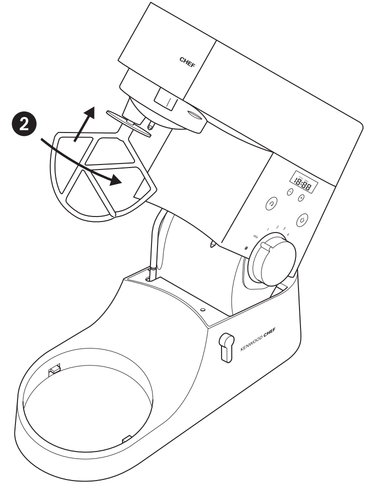
aleti çıkartmak için ● Çevirin ve çıkartın.

5 Mikseri prize takın. Ekran 88:88'i gösterecektir ve sonra aydınlanan güç açık indikatörünü bırakarak temizleyin.

6 Hız anahtarı ❹'ü istenilen ayara çevirin ve sonra mikseri çalıştırmak için başlat/durdur düğmesine ⏻ basın. Zamanlayıcı 1 saniye aralarla sayacaktır. Hız mikser çalışırken her zaman değiştirilebilir.

7 Başlat/durdur düğmesine basarak mikseri durdurun ⏻. Çalışma zamanı görülecektir ve eğer makine yeniden çalıştırılırsa 3 dakika geçmeden zamanlayıcı saymaya devam edecektir. Eğer mikser bu süre içinde kullanılmazsa ekran 00:00'a tekrar ayarlanacaktır.

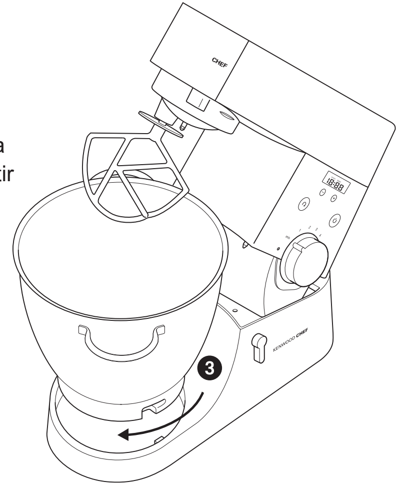
Önemli – Eğer herhangi bir zamanda çalışma sırasında mikser kafası yükselirse, mikser otomatik olarak duracaktır ve mikser kafası indirildiğinde tekrar çalışmayacaktır. Sadece kafa indirildiğinde ve başlat/durdur düğmesine ⏻ basıldığında yeniden çalışacaktır.



darbe pozisyonu

Darbeyi seçmek için hız anahtarını saat yönün tersine Ⓟ pozisyonuna çevirin. Anahtar bu pozisyonda tutulduğu sürece mikser maksimum hızda çalışacaktır. Anahtar bırakıldığında 'minimum' pozisyonuna geri dönecektir ve mikser duracaktır.

Not: Eğer mikser zamanlayıcı modunda çalışıyorsa darbe fonksiyonu çalışmayacaktır.

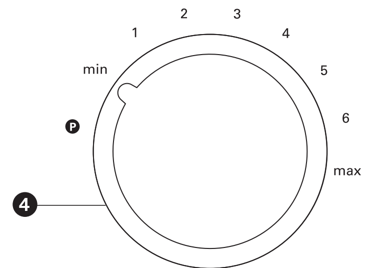


ekleme düğmesi

Ekleme düğmesine basın ve bırakın ve mikser 2-3 saniye otomatik olarak minimum hızda çalışacaktır. Düğme daha uzun çalışma için basılı tutulabilir veya malzemeleri karıştırmak çin ihtiyaç duyulduğu kadar tekrar basılabilir.

Not: Eğer mikser zamanlayıcı modunda çalışıyorsa ekleme fonksiyonu çalışmayacaktır.

hız seçimi ❹



K-çırpıcı ● **yağ ve şekeri kremalaştırmak** için asgari hızdan başlayınız ve giderek azami hıza geçiniz.

● **kremalı karışımlara yumurta çırpmak** için 4. ve 'azami' hızı seçiniz.

● **un, meyve vbg** içerikleri karıştırmak için asgari ve 1. hızı kullanınız.

● **kek karışımlar**ı için asgari hızdan başlayınız ve giderek azami hıza geçiniz.

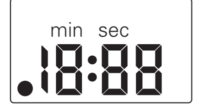
● **yağı una yedirmek** için asgari ve 2. hızı seçiniz.

esnek sıyırıcı ● **kabın kenarındaki karışımları sıyırma** min ile başlayın kademeli olarak artırın.

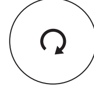
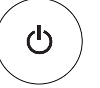
çırpıcı ● En az hızdan başlayarak yavaş yavaş 'azami' hıza geçiniz.

hamur yoğurucu ● 'En az' hızdan başlayarak 1. hıza geçiniz.

karıştırıcı





geri sayım zamanlayıcısının kullanımı

1 Mikseri prize takın. Ekran 88:88'i gösterecektir ve sonra güç açık indikatörünü görünür bırakarak temizleyin.

2 Hem + hemde – düğmesine bir saniye basın ve güç açık indikatörü kaybolacaktır ve ekran üzerinde 00:00 belirecektir.

3 İstenilen zaman görülene kadar + ve – düğmelerine basın. Zamanlayıcı 5 saniye aralarla sayacaktır. Eğer düğmelere ardarda basılırsa sayılar daha hızlı değişecektir. A maksimum 60 dakika ayarlanabilir. Eğer 30 saniye içinde bir zaman seçilmezse ekran güç açık indikatörünü gösterecektir.

4 Mikseri çalıştırmak için başlat/durdur ⏻ düğmesine basın ve bir saniye aralarla zamanlayıcı geri saymaya başlayacaktır.
Başlat/durdur düğmesine bir kere basılarak mikser çalışması herhangi bir zamanda durdurulabilir, aynı zamanda bu zamanlayıcıya da durduracaktır. Karıştırma operasyonuna devam etmek için başlat/durdur düğmesine tekrar basın, mikser çalışacaktır ve zamanlayıcı geri saymaya devam edecektir. Eğer mikser on dakika boyunca dur modunda kaldıysa zamanlayıcı otomatik olarak yeniden ayarlancaktır ve 2 saniye boyunca duyulabilir bir ses çıkacaktır.

5 Toplam zaman geçtiğinde karıştırma işlemi otomatik olarak duracaktır ve 5 saniye boyunca duyulabilir bir bip sesi çıkacaktır. 5 saniye boyunca ekranda 00:00 yanıp sönecektir ve sonra güç açık indikatörünü gösterecektir.

zamanlayıcıyı tekrar ayarlamak

1 – ve + düğmelerine aynı anda basarak zamanlayıcıyı sıfırlayın.
Ancak, eğer mikser 30 dakika boyunca kullanılmadıysa ekran otomatik olarak 00:00'a döner.

en çok kuuanım miktarları

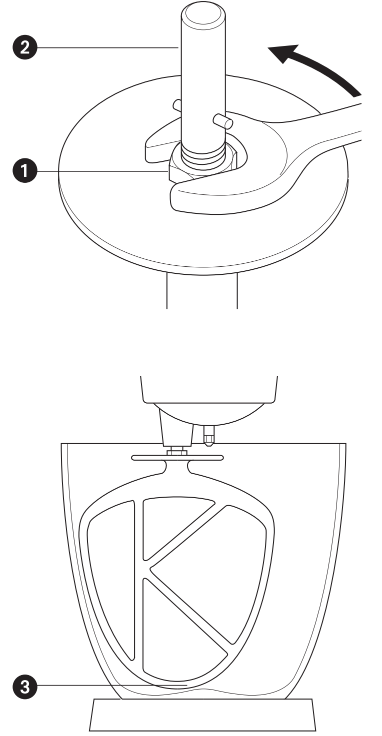
	CHEF	MAJOR
hamur işi tatlılar	● Un ağırlığı: 680gr	Un ağırlığı: 910gr
katı mayalı hamur	● Un ağırlığı: 1.36kg	Un ağırlığı: 1.5kg
	● Toplam ağırlık: 2.18kg	Toplam ağırlık: 2.4kg
yumuşak mayalı hamur	● Un ağırlığı: 1.3kg	Un ağırlığı: 2.6kg
	● Toplam ağırlık: 2.5kg	Toplam ağırlık: 5kg
meyveli kek karışımları	● Toplam ağırlık: 2.72kg	Toplam ağırlık: 4.55kg
yumurta akları	● 12 yumurta akı	16 yumurta akı

genel ipucuları
- Karıştırmayı durdurun ve tencereyi sık sık spatula ile kazıyın.
- Yumurtaları oda sıcaklığında çırpınız.
- Yumurta aklarını çırpmadan önce çanakta ya da çırpıcıda yağ birikintileri ya da yumurta sarısının olmadığından emin olunuz.
- Yemek ve tatlı tarifinizde aksi belirtilmediyse hamur işleri için soğuk içerikler kullanınız.

ekmek yapma

Önemli
- Belirlenen maksimum kapasiteleri aşmayın – makineyi fazla yüklersiniz.
- Aygıtın çalışması zorlanıyorsa, aygıtı durdurunuz. Hamurun yarısını alınız ve ayrı ayrı yoğurunuz.
- Aygıta önce sulu karışımları koyarsanız içeriklerin karışması daha kolay olur.

sorun giderme



sorun

- çırpıçı ya da K-çırpıcı çanağın dibine değiyorsa ya da çarpıyorsa ya da çanağın dibindeki içeriklere ulaşmıyorsa.

çözüm
- Ek parçanın yüksekliğini aşağıda gösterildiği gibi ayarlayınız:

1. Aleti fişten çekin.
2. Mikser kafasını kaldırın ve çırpıcıları veya karıştırma aletini takın.
3. Mikser kafasını indirin. Eğer açıklığın ayarlanması gerekiyorsa mikser kafasını kaldırın ve aleti çıkarın.
4. Anahtar ile milin ➋ ayarlanmasını sağlayarak somunu ➊ yeterince gevşetin. Aleti kasenin tabanına yaklaştırmak için çırpıcı milini saat yönünün tersine çevirin. Aleti kasenin tabanından uzaklaştırmak için mili saat yönüne çevirin.
5. Somunu tekrar sıkıştırın.
6. Aleti miksere takın ve mikser kafasını alçaltın. En iyi performans için çırpıcı veya K çırpıcı **neredeyse** kasenin ➌ tabanına deymelidir.
7. Alet düzgün yerleşene kadar gerekli oldukça yukarıdaki adımları tekrar edin. Bu sağlandığında somunu güvenle sıkıştırın.

esnek sıyırıcı
- İdeal olarak esnek sıyırıcı kabın tabanına hemen hemen değmelidir, ancak esnek sıyırıcı kanadının kabın tabanına doğru bükülmediğinden emin olun çünkü bu aşırı aşınmaya sebep olacaktır. Gerekirse yukarıda açıklanan şekilde ayarlayın.

sorun

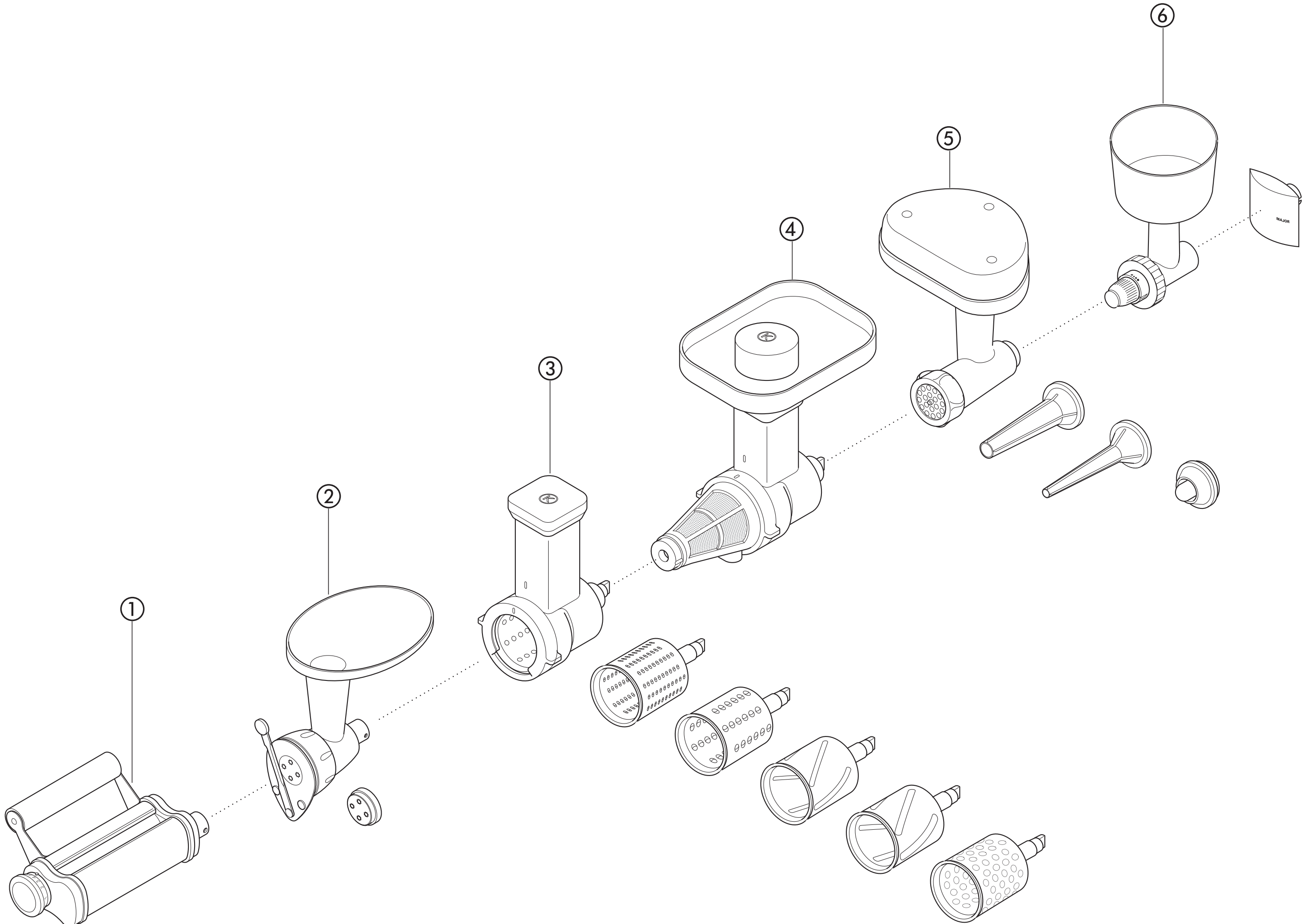
- Karıştırıcı çalıştırma sırasında duruyor.

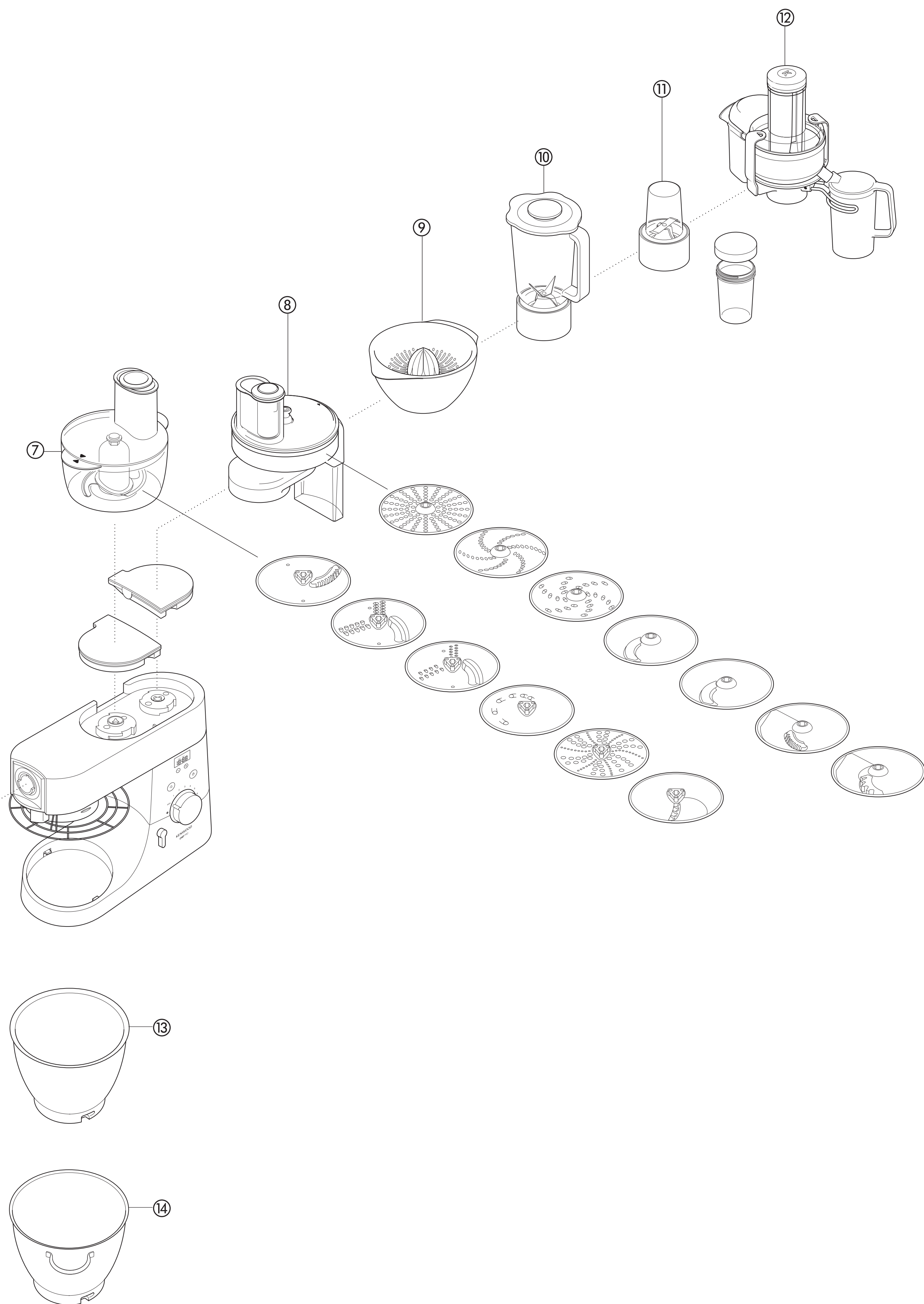
çözüm
- Mikseriniz aşırı yük koruma cihazıyla yerleştirilmiştir ve aşırı yük olduğunda makineyi korumak için durcaktır. Eğer bu olursa, mikseri fişten çıkarın. Yükü azaltmak için bazı malzemeleri çıkarın ve mikseri birkaç dakika çalıştırmayın. Fişe takın ve başlat/durdur düğmesine basın. Eğer mikser yeniden çalışmazsa birkaç dakika daha bekleyerek mikserin soğumasına izin verin.

ek parçalar

Satın aldığınız pakette bulunmayan ek parçalar için KENWOOD satıcınıza başvurunuz.

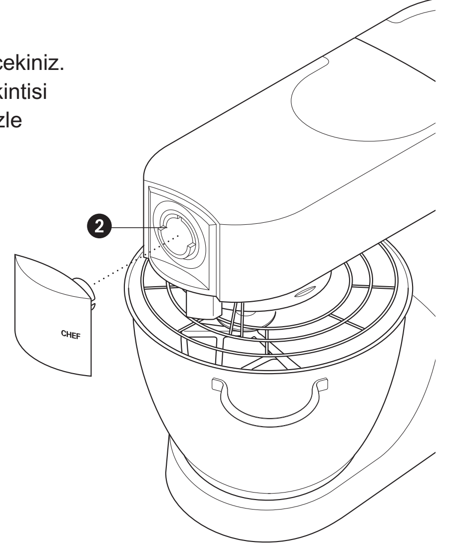
Ek parçalar		ek parça kodu
Yassı pasta yapıcı	①	**AT970A**
Ek pasta yapıcı parçalar (resimde gösterilmemiştir) AT970A ek parçaları ile kullanılır		**AT971A** talyatelle **AT972A** talyolini **AT973A** trenette **AT974A** spagetti
Pasta yapıcı	②	**AT910** maccheroni rigati kalıp ile birlikte gelir (12 opsiyonel kalıp artı bisküvi yapıcı yerleştirilebilir)
roto yiyecek kesicisi	③	**AT643** 5 kesme diski içerir
böğürtlen presi	④	**AT644**
Çoklu gıda öğütücü	⑤	**AT950A** şunları içerir:
	a	büyük sosis yapıcı
	b	küçük sosis yapıcı
	c	kebbe yapıcı
Tahıl öğütücü	⑥	**AT941A**
yiyecek işleyici ek parçası	⑦	**AT640** 3 kesme diski ve kesme bıçağı içerir
dilimleme/rendeleme	⑧	**AT340** çeşitli plakalarla gelir
sert meyve sıkacağı	⑨	**AT312**
sıvılaştırıcı	⑩	1,5 lt akrilik **AT337**, 1.5 ll cam **AT338**, 1.5 lt paslanmaz çelik **AT339**
çoklu öğütücü	⑪	**AT320** 4 cam sürahi ve 4 koruma kapağı içerir
santrifüjlü meyve presi	⑫	**AT641**
Kenlyte kase	⑬	CHEF **19659A** MAJOR **26538A**
Paslanmaz çelik kase tutamaklı	⑭	CHEF **36385A** MAJOR **36386A**





⑦
⑧
⑨
⑩
⑪
⑫
⑬
⑭

temizlik ve bakım



temizlik ve bakım

- Temizlemeye başmadan önce aygıtı durdurunuz ve fişini prizden çekiniz.
- Aygıtı ilk kullandığınız zaman çıkış deliklerinde ❷ çok az yağ birikintisi belirebilir. Bu durum normaldir. Dolayısıyla yağ birikintilerini bir bezle siliniz.

güç ünitesi, çıkış kapakları, parmak koruması

- Her kullanımdan sonra nemli bir bezle silin, sonra kurulayın.
- Kullanmadığınızda çıkış kapaklarını daima geri takın.
- Asla suya batırmayın veya çözücü temizleyiciler kullanmayın.

çanak

- Elde yıkayın, sonra iyice kurulayın ve bulaşık makinasında yıkayın.
- Paslanmaz çelik tencerenizi temizlemek için hiçbir zaman tel fırça, sert yün veya çamaşır suyu kullanmayın. Kireçi kaldırmak için sirke kullanın.
- Sıcaktan uzak tutun (pişirici üstleri, ocaklar, mikro dalgalar)

aletler

- Elde yıkayın, sonra iyice kurulayın ve bulaşık makinasında yıkayın.

servis ve müşteri hizmetleri

- Kablo hasar görürse, güvenlik nedeniyle, KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD tamircisi tarafından değiştirilmelidir.

Aşağıdakilerle ilgili yardıma ihtiyacınız olursa:

- cihazınızın kullanımı veya
- servis veya tamir

Cihazınızı satın aldığınız yerle bağlantı kurun.

- Kenwood tarafından İngiltere'de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin'de üretilmiştir.



ÜRÜNÜN AT DİREKTİFİ 2002/96/AT İLE UYUMLU OLARAK DOĞRU ŞEKİLDE BERTARAF EDİLMESİ İÇİN ÖNEMLİ BİLGİ.

Kullanım ömrünün sonunda ürün evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır. Ürün yerel yetkililerce belirlenmiş atık toplama merkezine veya bu hizmeti sağlayan bir satıcıya götürülmelidir. Ev aletlerinin ayrı bir şekilde atılması çevre üzerindeki olası negatif etkileri azaltır ve aynı zamanda mümkün olan malzemelerin geri dönüşümünü sağlayarak önemli enerji ve kaynak tasarrufu sağlar. Ev aletlerinin ayrı olarak atılması gerekliliğini hatırlatmak amacıyla üzeri çarpı ile işaretlenmiş çöp kutusu resmi kullanılmıştır.

yemek tarifleri

Ekmek yapımıyla ilgili yönergeler için 124. sayfaya bakınız.

beyaz ekmek *katı İngiliz hamuru*

içerikler
- 1.36kg sert sade un
- 15ml (3 çay kaşığı) tuz
- 25gr taze maya ya da 15gr kuru maya ve 5ml (1 çay kaşığı) toz şeker
- 750ml ılık su (43˚C). Isıölçerle suyun ısısını ölçünüz ya da 500ml soğuk suya 250ml kaynar su ilave ediniz
- 25gr yağ

pişirme yöntemi
1. **kuru maya** (su katılması gereken türde): çanağa ılık su koyunuz. Arkasından maya ve şeker ilave ederek 10 dakika süreyle karışım köpüklü bir hale gelene kadar bekletiniz.
   taze maya: un ile birlikte çanak içerisine ufalayınız.
   diğer türdeki mayalar: üreticinin kullanım yönergelerini izleyiniz.
2. Karışımı çanağa dökünüz. Arkasından unla birlikte varsa taze maya, tuz ve yağ ilave ediniz.
3. En az hızda 45 - 60 saniye yoğurunuz. Arkasından gerekirse daha fazla un ilave ediniz ve maya oluşuncaya kadar aygıtı 1. hızda çalıştırınız.
4. Daha sonra hamur düz, esnek ve çanağın kenarlarında hamur parçaları bırakmayan hale gelene kadar 1. hızda 3 - 4 dakika daha yoğurunuz.
5. Elde edilen hamuru yağlanmış bir politen torba ya da bir çanak içerisine aktarınız ve üzerini biz bezle örtünüz. Hamuru, büyüklüğü iki katına ulaşana kadar ılık bir yerde muhafaza ediniz.
6. 1. hızda hamuru 2 dakika daha yoğurunuz.
7. Hamuru 450 gramlık parçalara bölerek yağlanmış dört tepsiye yerleştiriniz ya da küçük ekmek parçaları haline getirerek yağlanmış tepsilere koyunuz. Ûzerlerini bir bezle örtünüz ve büyüklükleri iki katına ulaşana kadar ılık bir yerde muhafaza ediniz.
8. Isısı 230˚C olan ya da ısı derecesi 8'e ayarlanmış fırında somun ekmek için 30 - 35 dakika ve küçük ekmekler için 10 - 15 dakika pişiriniz.

- Ekmek piştiğinde, atlarına vurulduğu zaman içi boş ses çıkarır.

gevrek kek

içerikler
- 450gr tuzla birlikte elenmiş un
- 5ml (1 çay kaşığı) tuz
- 225gr yağ (buzdolabında tutulmuş margarin)
- Yaklaşık 80ml (4 çorba kaşığı) su

faydalı bilgi
- Gereğinden fazla karıştırmayınız.

pişirme yöntemi
1. Unu çanağa dökünüz. Margarini parçalara keserek una katınız.
2. Karışımı ekmek kırıntıları haline gelene kadar 1. hızda çalıştırınız. Yağlı bir görüntü vermeye başlamadan önce işlemi durdurunuz.
3. Su ilave ederek en az hızda bir karıştırınız. Karışım suyu emer emmez işlemi durdurunuz.
4. Kullandığınız içerik miktarlarına bağlı olarak 200˚C ısıda ya da ısı derecesi 6'ya ayarlanmış fırında pişiriniz.

pavlova

içerikleri
- 3 büyük yumurta akı
- 175gr toz şeker
- 275ml koyu kaymak
- ahududu, çilek, üzüm, kivi meyvesi gibi taze meyve çeşitleri

pişirme yöntemi
1. Aygıtı yüksek hızda çalıştırarak yumurta aklarını ‘yumuşak tepecikler’ oluşuncaya kadar çırpınız.
2. Aygıtı 5. hızda çalıştırmaya devam ederek sırayla birer çorba kaşığı şeker katınız ve her şeker kattığınızca çırpınız.
3. Pişirme tepsisine silikon kağıt yayınız ve yaklaşık 20cm çapında yuvalar oluşturacak biçimde tatlıyı kaşıkla kağıda dökünüz.
4. Pişirme tepsisini önceden 150°C sıcaklığa ayarlanmış fırına yerleştiriniz ve sıcaklığı derhal 140°C’ye indiriniz 1 saat pişirdikten sonra fırını kapatınız ve pavlovayı fırında tutarak soğumasını bekleyiniz.
5. Pişirme işlemini tamamladıktan sonra silikon kağıdı kaldırınız ve tatlıyı tabağa koyunuz. Yumuşak tepecikler oluşuncaya kadar kaymağı çırpınız ve arkasından pavlovanın üstüne dökünüz. Daha sonra üzerine meyveleri koyunuz.

leziz çikolata pastası

içerikleri
- 225gr yumuşak tereyağı
- 250gr toz şeker
- 4 yumurta
- 5ml (1 çay kaşığı) kaynar suda eritilmiş toz kahve
- 30ml (2 çorba kaşığı) süt
- 5ml (1 çay kaşığı) badem özü
- 50gr badem ezmesi
- 100gr kabartma unu
- 5ml (1 çay kaşığı) kabartma tozu
- 50gr acı kakao tozu

pişirme yöntemi
1. Tereyağını ve şekeri düşük hızda karıştırınız. Karışım hafif ve peltemsi hale gelinceye kadar hızı yavaş yavaş arttırarak karıştırmaya devam ediniz.
2. Karıştırıcıyı yüksek hızda çalıştığı sırada yumurtaları bir kasede çırpınız ve çırptığınız yumurtaları yavaş yavaş karıştırıcıya dökünüz. Aygıtı durdurunuz ve içerikleri sıyırınız.
3. Eritme kahveyi, sütü ve badem özünü düşük hızda karıştırıcıya dökünüz. Arkasından badem özünü, elekten geçirilmiş unu, kabartma tozunu ve kakao tozunu ekleyiniz. İçerikler karışıncaya kadar aygıtı düşük hızda çalıştırınız.
4. Karışımı iki 20 cm.lik pasta kutularına bölünüz ve yağgeçirmez yağlı kağıdın üzerine koyunuz. Üstlerini düzleyiniz ve arkasından gözenekli hale geline kadar 30 dakika 180şC ısıda pişiriniz.
5. Arkasından çeviriniz ve tel bir askıda soğumaya bırakınız.

kaymak çikolata içi

içerikleri
- 275gr sütsüz kırılmış çikolata
- 225ml koyu kaymak

pişirme yöntemi
1. Çikolatayı su buharına tutarak bir çanakta eritiniz.
2. Kaymağı düşük hızda çırpmaya başlayınız ve giderek yumuşak tepecikler oluşturuncaya kadar hızını arttınız.
3. Çikolata eridikten sonra çanağı ateşten alınız ve büyük bir kaşık kullanarak kaymağa dökünüz.
4. Soğumuş pasta tabakaları arasına çikolata içini sürünüz.

su ısıtıcsı kullanılarak bal ve fındık serpilmesi

içerikleri
- 25 gr kıyılmış fındık
- 875 gr oda sıcaklığında bal

pişirme yöntemi
1. malzemeleri yukarıdaki sırada su ısıtıcıya yerleştirin.
2. Darbe kontrolünü kullanarak 5 saniye karıştırın
3. Gerektiği gibi kullanın.

popis kuchyňského robota Kenwood

před použitím tohoto zařízení Kenwood
- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.

bezpečnost
- Před montáži či demontáži nástrojů/příslušenství a po použití a před čištěním spotřebič vypněte a zástrčku vytáhněte ze zásuvky.
- Nestrkejte prsty do blízkosti pohybujících se součástí a přídavných zařízení.
- Běžící spotřebič nenechávejte bez dohledu a nedovolte, aby v jeho blízkosti byly děti.
- Nepoužívejte, jeli spotřebič poškozen. Dejte ho přezkoušet či spravit: viz 'servis', str. 138.
- Napájecí kabel nikdy nenechte viset z přístroje, aby za něj mohly zatáhnout děti.
- Pohonnou jednotku, napájecí a zástrčku nikdy nenamáčejte.
- Nepoužívejte příslušenství nedoporučené výrobcem; nikdy nepoužívejte více než jedno příslušenství najednou.
- Nepřekračujte maximální množství uvedená na str. 134.
- Před použitím příslušenství si přečtěte bezpečnostní pokyny uvedené v jeho návodu.
- Zvedejte jej opatrně, protože je těžký. Před zvednutím spotřebiče zajistěte, aby byla jeho hlava zablokovaná a mísa, nástroje, kryty výstupů a napájecí kabel řádně připevněné.
- Toto příslušenství by neměly používat osoby (včetně dětí) trpící fyzickými, smyslovými či psychickými poruchami ani osoby bez náležitých znalostí a zkušeností. Pokud jej chtějí používat, musí být pod dozorem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo je tato osoba musí poučit o bezpečném používání příslušenství.
- Dohlédněte, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.

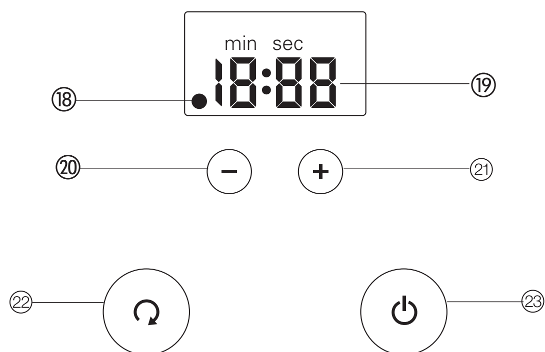
před zapnutím do sítě
- Zkontrolujte, zda napětí v síti odpovídá jmenovitému napětí uvedenému na typovém štítku na spodku spotřebiče.
- Tento spotřebič splňuje směrnici EC 2004/108/EC o elektromagnetické kompatibilitě a směrnici EC č. 1935/2004 ze dne 27/10/2004 o materiálech určených pro kontakt s potravinami.

před prvním použitím
1. Umyjte jeho součásti: viz část 'čištění', str. 138.
2. Přebytečnou část kabelu zasuňte do kabelového prostoru na zadní straně spotřebiče.

popis kuchyňského robota Kenwood

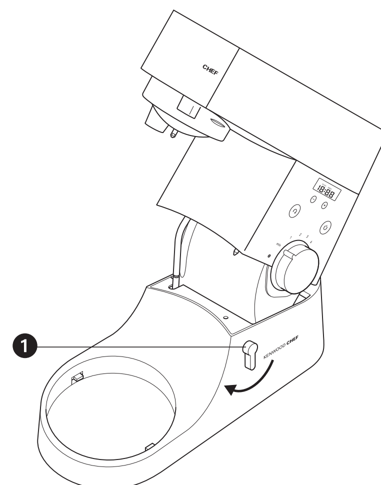
vývody příslušenství
1. rychloběžný vývod
2. výstup střední rychlosti
3. pomaloběžný vývod
4. zásuvka pro nástroje

robot
5. rameno robota
6. západka vývodu
7. chránič prstů
8. pracovní mísa
9. podstavec mísy
10. páčka zvedání ramena
11. spínač zapínání/vypínání a regulace rychlosti
12. hnací jednotka
13. K-šlehač
14. pružný šlehač
15. šlehací metla
16. hnětací hák
17. stěrka



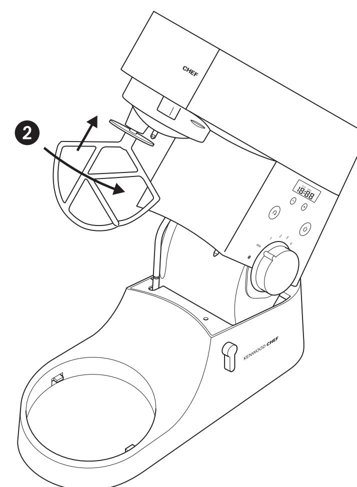
ovládací panel
18. kontrolka zapnutí
19. displej časovače
20. tlačítko zkrácení času časovače
21. tlačítko prodloužení času časovače
22. tlačítko směšování
23. spínač

kuchyňský strojek



míchací přídavná zařízení a některé možnosti jejich použití

- K-šlehač • K přípravě dortových směsí, sušenek, různých těst na pečivo, polev, náplní, větrníků a bramborové kaše.
- pružný šlehač • Ideálně se hodí pro seškrabávání směsí ze stěn a dna nádoby během mixování.
- šlehací metla • Na vejce, smetanu, těstíčka, netučné piškoty, sníh, tvarohové řezy, pěny a suflé. Metlu nepoužívejte na těžké směsi (např. roztírání tuku s cukrem na krém), mohli byste ji poškodit.
- hnětací hák • Na kynutá těsta.



postup použití robota

1 Páčkou ke zvednutí hlavy otočte ve směru hodinových ručiček ❶. a zvedejte hlavu mixéru, dokud se nenastaví do aretované polohy.

nasazení nástavce 2 Nasaďte nástroj, zatlačte jej do krajní polohy ❷ a poté pootočením zajistěte.

3 Na spodek robota umístěte mísu-zatlačte ji dolů a pootočte s ní doprava ❸

4 Ke spuštění hlavy dolů je nutno ji nejdříve mírně nadzvednout a otočit zvedací páčkou ve směru hodinových ručiček. Potom hlavu spusťte do aretované polohy.

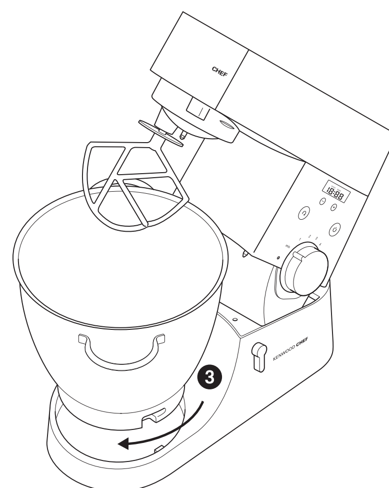
vyjmutí nástavce • Otočte a vyjměte.

5 Zapojte mixér do elektrické zásuvky. Na displeji se objeví 88:88 a poté zhasne. Kontrolka zapnutí zůstane svítit ▭.

6 Otočte regulátorem otáček ❹ do požadované polohy a poté stiskněte spínač ⏻. Mixér se spustí. Časovač začne načítat čas po vteřinových intervalech.
Za chodu lze kdykoliv změnit otáčky.

7 Mixér vypněte stisknutím spínače ⏻. Na displeji se zobrazí uplynulý čas. Pokud mixér spustíte do tří minut, uplynulý čas se bude dále načítat. Pokud jej necháte vypnutý déle než tři minuty, displej se vynuluje.

Důležité upozornění – Pokud za provozu zdvihnete rameno mixéru, motor se automaticky vypne a zůstane vypnutý i po spuštění ramene. Chcete-li motor znovu spustit, stiskněte spínač ⏻.

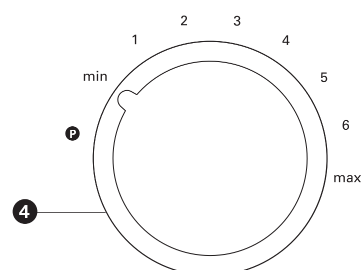


Pulsní spínač

Chcete-li použít pulsní spínač, otočte regulátor otáček proti směru hodinových ručiček do polohy Ⓟ. Motor poběží na maximální otáčky, dokud jej podržíte v této poloze. Jakmile regulátor otáček uvolníte, vrátí se do polohy „min“ a motor se zastaví.
Upozornění: Pokud je přístroj v režimu časovače, pulsní spínač nelze použít.

tlačítko směšování

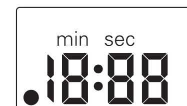
Stiskněte a uvolněte tlačítko směšování ↻. Motor se automaticky spustí na 2 - 3 vteřiny na minimální rychlost. Toto tlačítko slouží ke vmíchání přísad. Je-li třeba, můžete jej držet déle nebo stisknout opakovaně.
Upozornění: Pokud je přístroj v režimu časovače, tlačítko směšování nelze použít.



rychlosti ❹

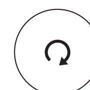
- K-šlehač • **tření tuku s cukrem** začněte na ‘min‘, a postupně rychlost zvyšujte až na ‘max’.
- • **zašlehávání vajec do krémových směsí** 4 – ’max‘.
- • **vmíchávání mouky, ovoce apod.** ‘min’ – 1.
- • **zpracovávání všech příměsí najednou** začněte rychlostí ‘min’, a postupně zvyšujte až na ‘max’.
- • **rozetření tuku s moukou** ‘min’ – 2.
- pružný šlehač • **Pro seškrabování směsí ze stěn nádoby** začněte na minimální rychlost, plynule zvyšujte až na rychlost 3.
- šlehací metla • postupně zvyšujte až na 'max'.
- hnětací hák • začněte na 'min' a postupně zvyšte rychlost na 1.

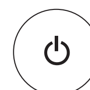
kuchyňský strojek











použití časovače

1 Zapojte mixér do elektrické zásuvky. Na displeji se objeví 88:88 a poté zhasne. Kontrolka zapnutí zůstane svítit .

2 Na jednu vteřinu stiskněte tlačítko + nebo -. Kontrolka zapnutí zhasne a na displeji se objeví 00:00.

3 Pomocí tlačítek + a – nastavte požadovanou dobu míchání. S každým stisknutím se doba zvýší nebo sníží o pět vteřin. Pokud jsou nepřetržitě stisknuta, čísla se mění tím rychleji, čím déle jsou stisknuta tlačítka. Přístroj umožňuje nastavení intervalu až 60 minut. Pokud čas nenastavíte do 30 vteřin, displej zhasne a rozsvítí se kontrolka zapnutí.

4 Stiskněte spínač . Motor se spustí a časovač začne po vteřinách odpočítávat.

- Motor lze kdykoliv vypnout stisknutím spínače. Tím se zároveň přeruší odpočítávání časovače. Chcete-li pokračovat, stiskněte znovu spínač. Motor se spustí a časovač bude pokračovat v odpočítávání. Pokud mixér znovu nespustíte do deseti minut, časovač se automaticky vynuluje a ozve se dvouvteřinový akustický signál.

5 Po uplynutí nastaveného časového intervalu se motor automaticky vypne a ozve se pětivteřinový akustický signál. Na displeji začne blikat hodnota 00:00. Poté zhasne a rozsvítí se kontrolka zapnutí .

vynulování časovače

1 Chcete-li časovač vynulovat, stiskněte zároveň tlačítka – a +.
Pokud mixér necháte vypnutý déle než 30 minut, displej se vynuluje automaticky.

maximální množství

	CHEF	MAJOR
linecké těsto	• váha mouky: 680g	váha mouky: 910g
tuhé kynuté těsto	• váha mouky: 1,36kg	váha mouky: 1,5kg
	• celková váha: 2,18kg	celková váha: 2,4kg
měkké kynuté těsto	• váha mouky: 1,3kg	váha mouky: 2,6kg
	• celková váha: 2,5kg	celková váha: 5kg
biskupský chlebíček	• celková váha: 2,72kg	celková váha: 4,55kg
bílky	• 12	16

obecné rady

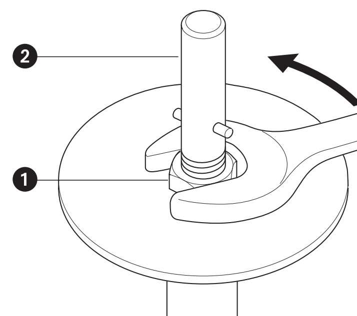
- Při míchání často vypínejte motor a směs setřete stěrkou ze stěn mísy.
- Nejlepší sníh našleháte z vajec o pokojové teplotě.
- Při šlehání bílků dbejte na to, aby na metle ani v míse nebyly stopy tuku či žloutků.
- K přípravě těst na pečivo používejte chladných příměsí, pokud to recept dovoluje.

základní body přípravy chlebového těsta

důležité upozornění

- Mísu nikdy neplňte větším než uvedeným maximálním množstvím surovin – došlo by k přetížení motoru.
- Jakmile uslyšíte, že se motor příliš namáhá, vypněte ho, vyndejte polovinu těsta a dodělejte každou půlku zvlášť.
- Příměsi se promísí nejlépe, když do mísy dáte nejprve tekutinu.

seřízení a drobné opravy

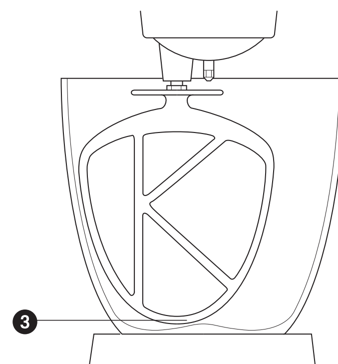


problém

- šlehací metla nebo K-šlehač narážejí na dno mísy nebo nedosahují na příměsi na dně mísy.

řešení
- Seřiďte výšku nástroje. Postupujte přitom následovně:

1 Spotřebič odpojte ze sítě.
2 Zvedněte rameno robota a nasaďte šlehací metlu nebo šlehač.
3 Zatlačte rameno dolů. Pokud je třeba upravit světlou výšku mezi nástrojem a dnem nádoby, zvedněte rameno robota a vyjměte nasazený nástroj.
4 Pomocí dodávaného klíče uvolněte matku ❶ tak, abyste mohli nastavit hřídel ❷. Pro přiblížení nástroje blíže ke dnu nádoby otáčejte hřídelí proti směru hodinových ručiček. Pro zvýšení vzdálenosti ode dna otáčejte hřídelí po směru hodinových ručiček.
5 Utáhněte matku.
6 Nasaďte vybraný nástroj a zatlačte rameno mixeru dolů. Pro dosažení nejlepších výsledků by se šlehací metla nebo K-šlehač měly téměř dotýkat dna nádoby ❸.
7 Opakujte předcházející kroky, pokud bude potřeba, dokud nástroj není nastaven k vaší spokojenosti. Poté pevně utáhněte matku.



pružný šlehač
- Pružný šlehač by se měl ideálně téměř dotýkat dna nádoby, ale dávejte pozor aby křídlo šlehače nebylo příliš těsně opřeno o dno nádoby, což by vedlo k přílišnému opotřebení. V případě potřeby upravte polohu šlehače podle výše uvedených instrukcí.

problém

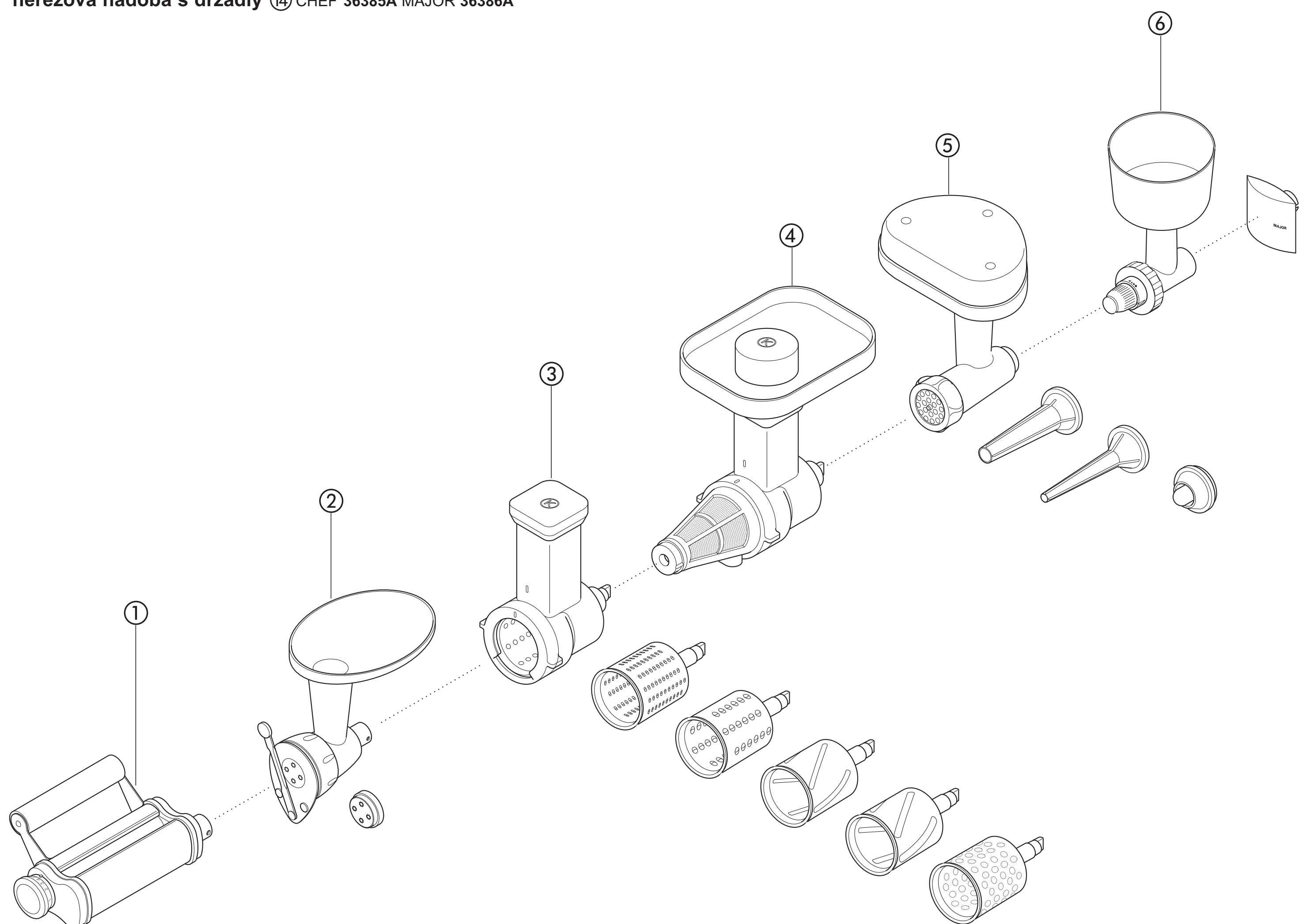
- Mixér se během provozu zastaví.

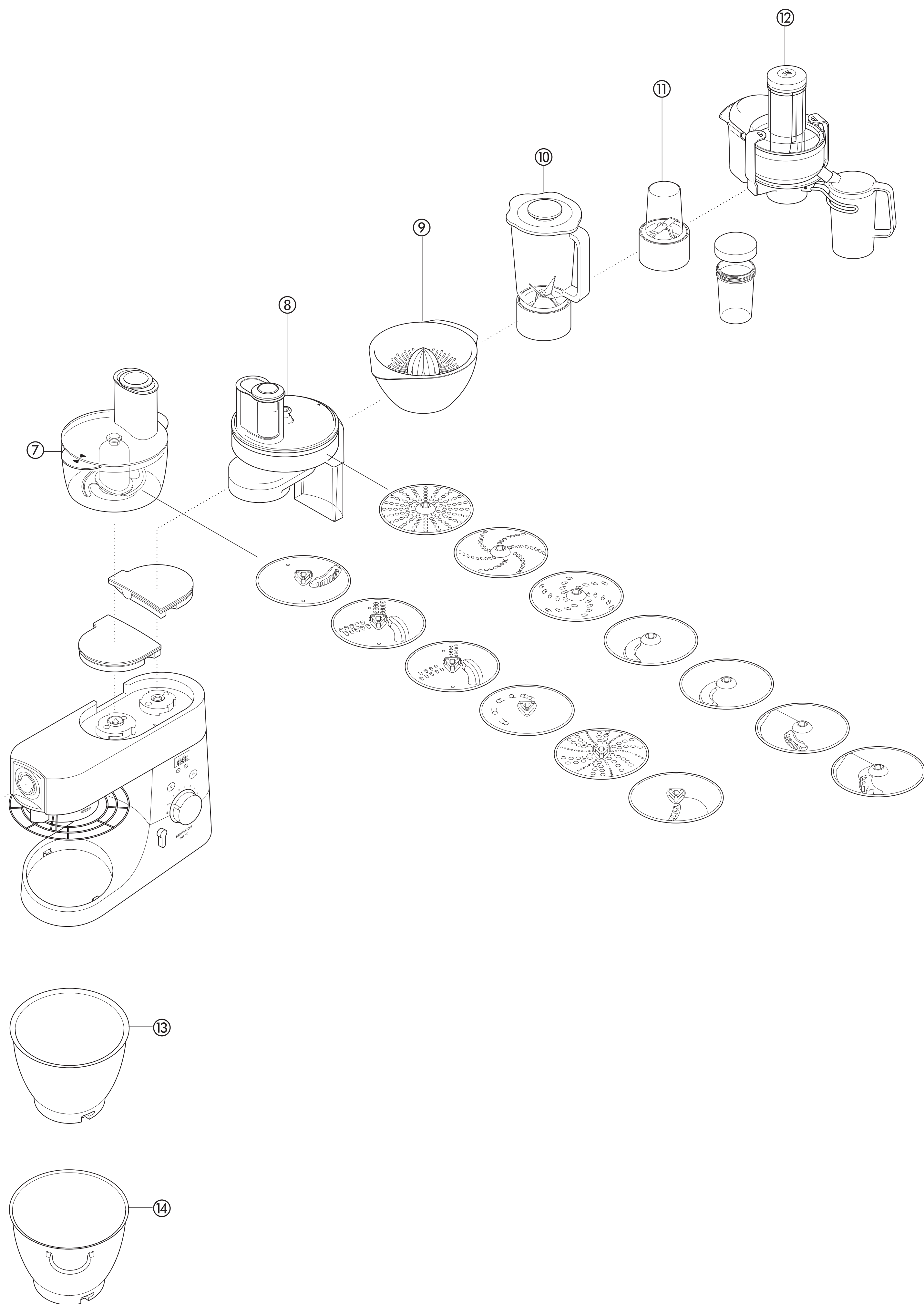
řešení
- Robot je vybaven zařízením na ochranu před přetížením, které automaticky zastaví přístroj, pokud jej přetížíte. Pokud k tomuto dojde, vypněte přístroj a odpojte jej ze sítě. Vyjměte část obsahu k mixování a ponechte přístroj v klidu po dobu několika minut. Poté jej opět zapojte a stiskněte tlačítko start. Pokud se přístroj nerozběhne, ponechte jej v klidu, dokud nevychladne.

dodávané příslušenství

Chceteli zakoupit příslušenství, které není součástí vybavení Vašeho robota, obraťte se na opravnu spotřebičů KENWOOD.

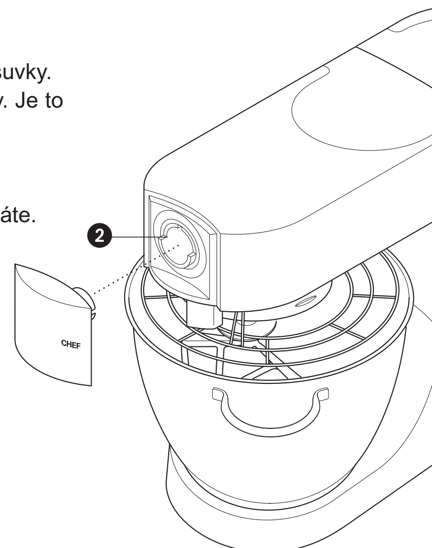
přídavné zařízení		kódové označení přídavného zařízení
ploché tvořítko těstovin	①	**AT970A**
přídavná tvořítka těstovin (nezobrazená) používaná společně s AT970A		**AT971A** tagliatelle **AT972A** tagliolini **AT973A** trenette **AT974A** špagety
tvořítko těstovin	②	**AT910** je vybaven nástavcem na výrobu makaronů (lze použít dalších 12 volitelných nástavců a nástavec na výrobu sušenek)
otocný nuž na potravinyč	③	**AT643** se 5 válečky
lis na drobné plody	④	**AT644**
mlýnek na ruzné potraviny	⑤	**AT950A** se a velkým trubicovým nástavcem b malým trubicovým nástavcem c tvořítkem kebbe
mlýnek na zrna	⑥	**AT941A**
přídavné zařízení na přípravu jídla	⑦	**AT640** včetně 3 řezných destiček jako standardní vybavení a nože
struhadlo	⑧	**AT340** dodáváno s řadou různých kotoučů
odšťavňovač citrusů	⑨	**AT312**
míchací nádobka	⑩	1,5 l akrylát **AT337**, 1,5 l sklo **AT338**, 1,5 l nerezavějící oceli **AT339**
multimlýnek	⑪	**AT320** se 4 skleněnými nádobkami a 4 víčky k uchovávání
odstředivý odšťavovač	⑫	**AT641**
nádoba Kenlyte	⑬	CHEF **19659A** MAJOR **26538A**
nerezová nádoba s držadly	⑭	CHEF **36385A** MAJOR **36386A**





⑦
⑧
⑨
⑩
⑪
⑫
⑬
⑭

čištění a servis



čištění a péče

- Před čistěním spotřebič vždy vypněte a zástrčku vytáhněte ze zásuvky.
- Při prvním použití se může na výstupu ❷. objevit trochu mastnoty. Je to normální – pouze ji setřete.

pohonná jednotka, krytky vývodů, chránič prstů
- Otřete vlhkým hadříkem a pak osušte.
- Vždy nasaďte krytky vývodů na původní místo, pokud je nepoužíváte.
- Neužívejte brusný materiál, ani neponořujte do vody.

nádoba
- Umyjte ručně a pak důkladně osušte nebo užijte myčku.
- Neužívejte drátěný kartáč, drátěnku ani bělidlo na čištění nerez nádoby. Na vodní kámen užívejte ocet nebo vhodný odstraňovač vodního kamene.
- Udržujte v bezpečné vzdálenosti od zdrojů tepla (plotýnky sporáku, trouba, mikrovlnná trouba).

nástroje
- Umyjte ručně a pak důkladně osušte nebo užijte myčku

servis a údržba

- Je-li napájecí kabel poškozen, musí jej z bezpečnostních důvodů vyměnit autorizovaný servisní technik nebo značkový servis Kenwood.

Pokud potřebujete pomoc:
- s obsluhou a údržbou příslušenství nebo
- servisem či opravou,

obraťte se na prodejnu, v níž jste přístroj zakoupili.

- Zkonstruováno a vyvinuto společností Kenwood ve Velké Británii.
- Vyrobeno v Číně.



INFORMACE PRO SPRÁVNÉM SEŠROTOVÁNÍ VÝROBKU VE SMYSLU EVROPSKÉ SMĚRNICE 2002/96

Po ukončení doby své životnosti nesmí být výrobek odklizen společně s domácím odpadem. Je třeba zabezpečit jeho odevzdání na specializovaná místa sběru tříděného odpadu, zřizovaná městskou správou anebo prodejcem, který zabezpečuje tuto službu. Oddělené sešrotování elektrospotřebičů je zárukou prevence negativních vlivů na životní prostředí a na zdraví, které způsobuje nevhodné nakládání, umožňuje recyklaci jednotlivých materiálů, a tím i významnou úsporu energií a surovin. Pro účely zdůraznění povinnosti tříděného sběru odpadu elektrospotřebičů je na výrobku zaškrtnutý příslušný symbol pro sběr tříděného odpadu.

recepty

Viz důležité body přípravy chlebového těsta na str. 134

bílý chléb ***tuhé těsto britského typu***

přísady
- 1,36kg hrubé mouky
- 3 lžičky soli
- 25g čerstvých kvasnic; nebo 15g sušených kvasnic + 1 lžička cukru
- 750ml vody teplé 43˚C. Použijte teploměr nebo nalejte 250ml vařící vody do 500ml vody studené.
- 25g sádla

postup
1. **Sušené kvasnice** (druh, který se musí rozpustit v tekutině): sušené kvasnice nasypeme do misky s teplou vodou, přidáme cukr a necháme stát asi 10 minut, až se na směsi objeví pěna.
   čerstvé kvasnice: rozdrobíme do mouky.
   jiné druhy kvasnic: řiďte se doporučením výrobce.
2. Tekutiny nalejeme do pracovní mísy. Přidáme mouku (s rozdrobenými čerstvými kvasnicemi, pokud je používáme), sůl a sádlo.
3. Hněteme minimální rychlostí 45 - 60 sekund. Pak zrychlíme běh na rychlost 1, v případě potřeby přidáme mouku, až se vytvoří těsto.
4. Pokračujeme v hnětení rychlostí 1 další 3 - 4 minuty, až je těsto hladké a pružné a nelepí se na stěny mísy.
5. Těsto přendáme buď do promaštěného igelitového pytlíku, nebo do mísy, kterou přikryjeme utěrkou, a necháme v teple kynout, až se jeho objem zdvojnásobí.
6. Vykynuté těsto znovu prohněteme rychlostí 1 po dobu 2 minut.
7. Těstem do poloviny naplníme 4 vymaštěné bochníkové formy (450g), nebo z něj vytvarujeme housky. Přikryjeme utěrkou a necháme v teple dokynout, až se objem těsta opět zdvojnásobí.
8. Pečeme v horké troubě o teplotě 230˚C; *chleba* asi 30 - 35 minut, *housky* 10 - 15 minut.

- Řádně upečený chléb musí při poklepu zespodu znít dutě.

linecké těsto (shortcrust)

přísady
- 450g mouky proseté společně s
- 1 lžičkou soli
- 225g tuku (směs sádla a margarínu přímo z lednice)
- asi 4 lžíce vody

rada
- Dávejte pozor, abyste směs nepřemíchali.

postup
1. Do mísy dáme mouku a přidáme tuk rozkrájený na kostky.
2. Zpracovávejte rychlostí 1, až směs začne připomínat drobení. Strojek vypněte před tím, než směs začne vypadat mastně.
3. Přidáme vodu a mícháme minimální rychlostí, jen tak dlouho, až se směs spojí.
4. Pečeme v troubě rozehřáté na 200˚C. Teplota se ale mění podle náplně.

pavlova

přísady
- 3 velké vaječné bílky
- 175 g (6 uncí) práškového cukru
- 275 ml (10 kapal.uncí) smetany ke šlehání
- čerstvé ovoce, například maliny, jahody, hroznové víno, kiwi

postup
1. Vaječné bílky šlehejte při vysoké rychlosti, dokud nebudou vytvářet "měkké špičky".
2. Rychlost šlehání nastavte na 5, po polévkových lžících přidávejte cukr a po každém přidání rozšlehejte.
3. Na plech položte silikonový papír a z ušlehaného těsta na pusinky vytvořte hnízdo o průměru 20 cm (8“).
4. Plech dejte do trouby předehřáté na 150 °C (300 °F / značka 2 u plynové trouby), okamžitě snižte teplotu na 140 °C (275 °F / značka 1 u plynové trouby) a 1 hodinu pečte. Potom troubu vypněte a nechejte v ní pavlovu zchladnout.
5. Po zchladnutí sloupněte silikonový papír a pavlovu dejte na servírovací talíř. Ušlehejte šlehačku, naneste ji na horní stranu pavlovy a ozdobte ovocem.

báječný čokoládový koláč

přísady
- 225 g (8 uncí) měkkého másla
- 250 g (9 uncí) práškového cukru
- 4 vejce
- 5 ml (1 čajová lžička) instantní kávy rozpuštěné v 15 ml (1 polévková lžíce) teplé vody
- 30 ml (2 polévkové lžíce) mléka
- 5 ml (1 čajová lžička) mandlové esence
- 50 g (2 unce) drcených mandlí
- 100 g (4 unce) samokynoucí mouky
- 5 ml (1 čajová lžička) prášku do pečiva
- 50 g (2 unce) neslazeného kakaového prášku

postup
1. Třete máslo s cukrem při nízké rychlosti a tuto rychlost postupně zvyšujte, dokud není třená směs lehká a vločkovitá. Setřete ji z mísy a šlehače.
2. Rozbijte vejce do džbánku a když mixér pracuje při vysoké rychlosti, po malých dávkách je přidávejte do směsi, až se s ní spojí. Vypněte mixér a směs setřete dolů.
3. Při nízké rychlosti mixéru vmíchejte rozpuštěnou kávu, mléko a mandlovou esenci. Přidejte drcené mandle, prosetou mouku, prášek do pečiva a kakao. Mixujte při nízké rychlosti do plného vmíchání.
4. Získanou směs rozdělte do dvou dortových forem o průměru 20 cm (8“) vyložených pomaštěným papírem odolným vůči tuku. Urovnejte horní povrch a pečte asi 30 minut při teplotě 180 °C (350 °F / značka 4 u plynové trouby), dokud nebude povrch korpusů pružný na dotek.
5. Korpusy vyklopte a nechejte je zchladnout na drátěné mřížce.

jemná čokoládová náplň

přísady
- 275 g (10 uncí) na kousky nalámané čokolády
- 225 ml (8 kapal.uncí) smetany ke šlehání

postup
1. Misku s čokoládou vložte na pánev s jemně vroucí vodou, aby se čokoláda rozpustila.
2. Šlehejte smetanu při nízké rychlosti a tuto rychlost postupně zvyšujte, dokud nebude ušlehaná smetana tvořit měkké špičky.
3. Jakmile se čokoláda rozpustí, vyjměte misku z pánve a velkou lžící vmíchejte čokoládu do šlehačky.
4. Čokoládovou náplň rozetřete mezi vychladlé korpusy.

pomazánka z medu a ořechů pomocí mixéru

přísady
- 25 g sekaných ořechů
- 875 g tekutého medu pokojové teploty

postup
1. Do mixéru přidejte nejprve ořechy a poté med.
2. Na pět vteřin stiskněte pulsní spínač.
3. Je-li třeba, znovu promíchejte.

a Kenwood robotgép használata

a Kenwood-készülék használata előtt
- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét!

első a biztonság
- A keverőlapátok és a tartozékok cseréje, valamint a készülék tisztítása előtt mindig kapcsolja ki a robotgépet, és a hálózati vezetéket is húzza ki a konnektorból. Használat után is áramtalanítsa a készüléket.
- Soha ne nyúljon a robotgép vagy a tartozékok mozgó alkatrészeihez.
- Működés közben soha ne hagyja magára a robotgépet, és a kisgyermekeket is tartsa távol a készüléktől.
- Ha a robotgép megsérül, ne használja tovább. Az újbóli bekapcsolás előtt szakemberrel ellenőriztesse a készüléket, és ha szükséges, javíttassa meg (l. 148. oldal, javíttatás).
- Ne hagyja a vezetéket olyan helyen lelógni, ahol gyermek hozzáférhet.
- Ügyeljen arra, hogy a tápegység ne kerüljön vízbe, és a vezetéket és a a dugót ne érje nedvesség.
- Csak a gyártó által jóváhagyott tartozékokat használjon. Egyszerre mindig csak egy tartozékot csatlakoztasson a készülékhez.
- Soha ne lépje túl az egyszerre feldolgozható maximális mennyiségeket (l. 144. oldal).
- Gondosan tanulmányozza át a tartozékokhoz külön mellékelt biztonsági előírásokat is.
- A robotgép nehéz, ezért mindig óvatosan emelje fel. A készülék elmozdítása előtt ellenőrizze, hogy a keverőgém a lehajtott állásban rögzítve legyen, illetve, hogy a keverőedény, a keverők, a meghajtó csonkok fedelei és a hálózati vezeték se mozdulhasson el.
- A készüléket nem üzemeltethetik olyan személyek (a gyermekeket is beleértve), akik mozgásukban, érzékszerveik tekintetében vagy mentális téren korlátozottak, illetve amennyiben nem rendelkeznek kellő hozzáértéssel vagy tapasztalattal, kivéve ha egy, a biztonságukért felelősséget vállaló személy a készülék használatát felügyeli, vagy arra vonatkozóan utasításokkal látta el őket.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy a készülékkel játsszanak.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.

csatlakoztatás
- A falidugasz csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a robotgép alján feltüntetett üzemi feszültséggel.
- Ez a készülék megfelel a 2004/108/EK számú, az elektromágneses zavarvédelemről szóló EK Irányelvnek és a 2004.10.24-ei 1935/2004 számú, élelmiszerekkel érintkezésre szánt anyagokkal kapcsolatos EK jogszabálynak.

az első használat előtt...
1. Mossa el az alkatrészeket (l. 148. oldal, a készülék tisztítása).
2. A felesleges hálózati vezetéket tolja vissza a robotgép hátoldalán található vezetéktároló rekeszbe.

a Kenwood konyhai robotgép részei

meghajtó csonkok
- ❶ nagy fordulatszámú meghajtó
- ❷ közepes sebességű meghajtó csonk
- ❸ alacsony fordulatszámú meghajtó
- ❹ a keverőlapátok meghajtója

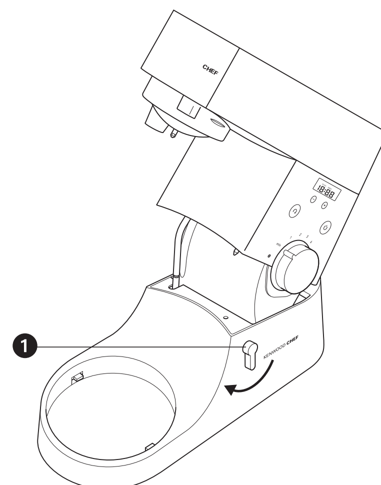
a keverőgép
- ⑤ keverőgém
- ⑥ a keverő meghajtó fogantyúja
- ⑦ ujjvédelem
- ⑧ keverőtál
- ⑨ táltartó talp
- ⑩ a keverőgém kioldója
- ⑪ sebességkapcsoló
- ⑫ géptest
- ⑬ K-keverő
- ⑭ rugalmas habverő
- ⑮ habverő
- ⑯ dagasztó
- ⑰ műanyag kanál





kezelőpanel
- ⑱ bekapcsolásjelző lámpa
- ⑲ időmérő kijelzője
- ⑳ időmérő csökkentő gomb
- ㉑ időmérő növelő gomb
- ㉒ beleforgató gomb
- ㉓ start/stop gomb

a **keverőgép**



a csatlakoztatható keverők

K-keverő ● Tészták, mázak, krémek és töltelékek kikeveréséhez, illetve burgonyapüré készítéséhez.

rugalmas habverő ● Ideális a keverék lekaparására mixelés közben a tál oldaláról és aljáról.

habverő ● Tojás, tejszín felveréséhez, illetve palacsintatészta, zsír nélküli piskótatészta, habcsók, túrótorta valamint különböző habok és pudingok kikeveréséhez. Sűrű anyagokhoz (pl. zsír és cukor kikeveréséhez) ne használja a habverőt, mert deformálódhat.

dagasztókar ● Kelttészták keveréséhez.

a keverőgép használata

1 A keverőgém kioldóját fordítsa el az óramutató járásának irányában ❶, majd hajtsa fel a keverőgémet addig, amíg az a felhajtott helyzetben rögzül.

tartozék behelyezéséhez 2 Nyomja fel ütközésig ❷, majd fordítsa el, hogy lezárja.

3 A keverő-edényt is tegye a géptestre. Az edény alját nyomja be a géptesten kiképzett mélyedésbe, majd az egész edényt fordítsa el az óramutató járásának irányában ❸

4 A keverőgém lehajtásához először kissé emelje meg, majd hajtsa le. A gém rögzülését a zárszerkezet kattanása jelzi.

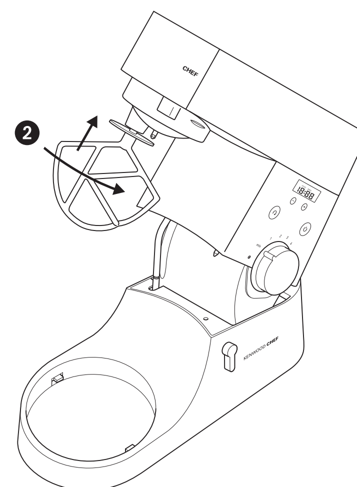
tartozék eltávolításához ● Fordítsa el és vegye ki.

5 Csatlakoztassa a robotgépet a hálózatra. A kijelzőn 88:88 jelenik meg, majd eltűnik, a bekapcsolásjelző továbbra is világít.

6 Fordítsa el a sebességkapcsolót ❹ a kívánt állásba, majd a start/stop gombot ⏻ lenyomva indítsa el a robotgépet. Az időmérő 1 másodperces időközöket számol.
A sebességet a robotgép működése közben bármikor megváltoztathatja.

7 A start/stop gombot ⏻ lenyomva állítsa le a robotgépet. Megjelenik a hátralévő üzemidő, és ha a gépet a leállítástól számított 3 percen belül újraindítja, az időmérő folytatja az időmérést. Ha ezen idő alatt nem használja a robotgépet, a kijelző visszaáll 00:00-ra.

Fontos - Ha működés közben a robotgép fejrészét bármikor felemeli, a robotgép automatikusan leáll, és a robotgép fejrészének leengedésekor sem indul újra. Csak akkor indul el, ha a robotgép fejrészét leengedi és a start/stop gombot ⏻ lenyomja.

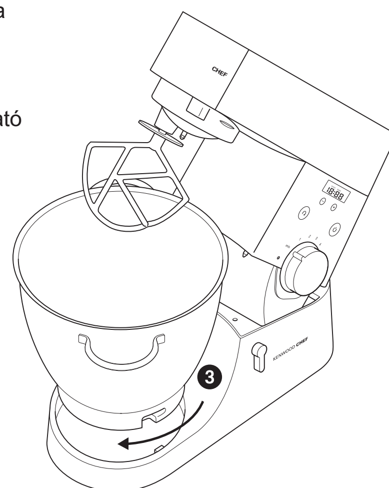


impulzus pozíció

Az impulzus kiválasztásához fordítsa el a sebességkapcsolót az óramutató járásával ellentétes irányban a Ⓟ állásba. Ekkor a robotgép maximális sebességgel működik mindaddig, amíg a gombot ebben a helyzetben tartja. A gomb felengedésekor visszatér ‘min’ állásba, és a gép leáll.
Megjegyzés: Ha a robotgépet időmérő üzemmódban használja, az impulzus funkciót nem használhatja.

beleforgató gomb

A beleforgató gomb lenyomása és felengedése után a robotgép automatikusan minimális sebességen működik 2-3 másodpercig. Hosszabb működtetéshez tartsa a gombot lenyomva, vagy ismételt lenyomásával forgassa bele a hozzávalókat.
Megjegyzés: Ha a robotgépet időmérő üzemmódban használja, a beleforgatási funkciót nem használhatja.



a helyes sebesség megválasztása ❹

K keverő ● **vaj és cukor kikeverését** kezdje a legalacsonyabb sebességen, majd fokozatosan kapcsolja a készüléket a legnagyobb sebességre.

● **tojás tésztába keverése** a 4-es és a legmagasabb sebességfokozat között.

● **liszt, gyümölcs stb. bekeverése** a legalacsonyabb és az 1-es sebességfokozat között.

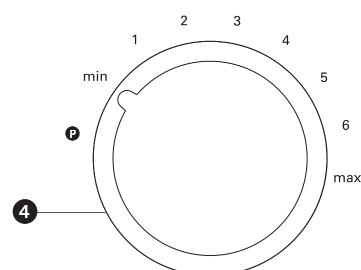
● **gyümölcskenyér jellegű sütemények kikeverése** kezdje a legalacsonyabb sebességfokozaton, majd fokozatosan kapcsoljon a legmagasabb fokozatra.

● **zsír és liszt keverése** a legalacsonyabb és a 2-es sebességfokozat között.

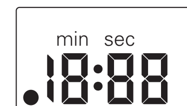
rugalmas habverő ● **a keverék lekaparását a tál oldaláról** a min beállításon kezdje, fokozatosan emelve 3-ra.

habverő ● Fokozatosan kapcsoljon maximális fokozatra.

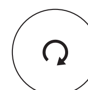
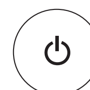
dagasztókar ● Kezdje minimális sebességen, majd fokozatosan váltson 1 - es fokozatra.



a **keverőgép**





a visszaszámláló időmérő használata

1 Csatlakoztassa a robotgépet a hálózatra. A kijelzőn 88:88 jelenik meg, majd eltűnik, a bekapcsolásjelző továbbra is világít .
2 A + vagy a – gombot nyomja le egy másodpercig. A bekapcsolásjelző kialszik és a kijelzőn 00:00 jelenik meg.
3 A + és a – gombot nyomja le, amíg a kívánt idő meg nem jelenik. Az időmérő 5 másodperces időközökkel számol felfelé. Ha a gombokat folyamatosan nyomva tartja, a számok egyre gyorsabban változnak. Legfeljebb 60 percre állíthatja a készüléket. Ha 30 másodpercen belül nem választ időt, a kijelző visszatér a bekapcsolásjelző megjelenítéséhez.
4 Nyomja le a start/stop gombot és indítsa el a robotgépet. Az időmérő 1 másodperces időközökkel számol visszafelé.
- A robotgép működését a start/stop gomb egyszeri lenyomásával bármikor leállíthatja, ezzel az időmérő is szünetel. A keverési művelet újraindításához nyomja le ismét a start/stop gombot és indítsa el a robotgépet. Az időmérő 1 másodperces időközökkel tovább számol visszafelé. Ha a robotgép működtetését tíz percen át szünetelteti, az időmérő automatikusan nullázódik és 2 másodpercen át hallható hangjelzést ad ki.

5 A keverési művelet automatikusan leáll, ha a teljes idő letelt, amikor is a készülék 5 másodpercen át hallható sípolással jelez. A kijelzőn 5 másodpercen át 00:00 jelenik meg, majd eltűnik, a bekapcsolásjelző továbbra is világít .

az időmérő nullázása

1 Az időmérő nullázásához egyszerre nyomja le a + és a – gombot. Ha azonban a robotgépet 30 percig nem használja, a kijelző automatikusan 00:00-ra nullázódik.

maximális mennyiségek

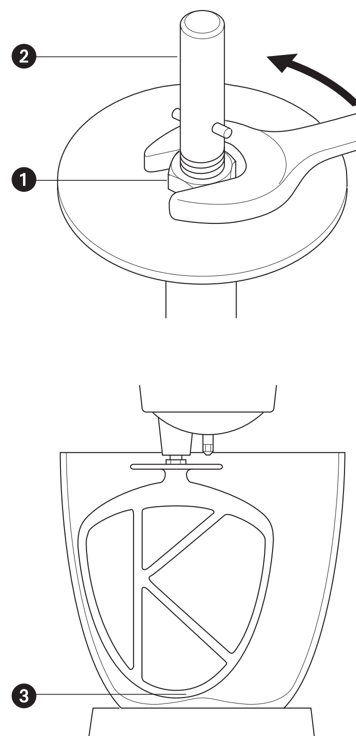
	CHEF	MAJOR
linzertészta	680g lisztből	910g lisztből
kemény kelttészta	1,36kg lisztből	1,5kg lisztből
	teljes tömeg 2,18kg	teljes tömeg 2,4kg
lágy kelttészta	1,3kg lisztből	2,6kg lisztből
	teljes tömeg 2,5kg	teljes tömeg 5kg
püspökkenyér (gyümölcstorta)	teljes tömeg 2,72kg	teljes tömeg 4,55kg
tojásfehérje	12	16

általános tanácsok
- Hagyja abba a keverést és rendszeresen kaparja le a tál oldalát a lapáttal.
- A habveréshez lehetőleg szobahőmérsékletű tojásokat használjon.
- Tojásfehérje felverésénél ügyeljen arra, hogy sem a keverőn, sem pedig a keverő-edényben ne maradjon tojássárgája vagy bármilyen zsiradék.
- A különböző tésztákhoz ajánlatos hideg összetevőket használni (hacsak a recept mást nem ír elő).

kenyértészta készítés

fontos
- Ne lépje túl a megadott maximális teljesítményértékeket - ellenkező esetben túlterheli a készüléket.
- Ha a gép motorja erőlködik, a tészta felét vegye ki a keverő-edényből, és dagassza két részletben.
- Az összetevők akkor keverednek el legjobban, ha először a folyadékokat önti a keverő-edénybe.

hibakeresés



a hiba

- A habverő vagy a K-keverő a keverőtál aljának ütközik vagy az edény alján nem kever tökéletesen.

megoldás

- Az alábbiak szerint állítsa be a keverő magasságát.

1. Áramtalanítsa a készüléket.
2. Emelje fel a mixer fejét, és tegye be a kétféle habverő valamelyikét.
3. Engedje le a mixer fejét. Ha a hézagot állítani kell, emelje fel a mixer fejét és vegye ki a toldatot.
4. Csavarkulccsal lazítsa ki az anyát ➊, hogy beállíthassa a tengelyt ➋. A toldatnak a tál aljához közelebb való leeresztése céljából fordítsa el a habverő tengelyét az óramutató járásával ellentétes irányban. A felemeléséhez fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányban.
5. Ismét húzza meg az anyát.
6. Rögzítse a toldatot a mixerhez, és engedje le a mixer fejét. A legjobb teljesítmény elérése érdekében a habverőnek vagy a K-habverőnek majdnem érintkeznie kell a tál aljával ➌.
7. Ismételje meg a fenti lépéseket szükség szerint, amíg a toldat megfelelően áll. Ha ezt elérte, húzza meg biztonságosan az anyát.

rugalmas habverő

- Ideális esetben a rugalmas habverőnek szinte hozzá kell érnie a tál aljához, de ügyeljen rá, hogy a rugalmas habverő verőit ne hajlítsa meg a tál alja, mivel ez túlzott kopást okoz. Szükség esetén állítsa be a fentiek szerint.

a hiba leírása

- Keverés közben a készülék leáll.

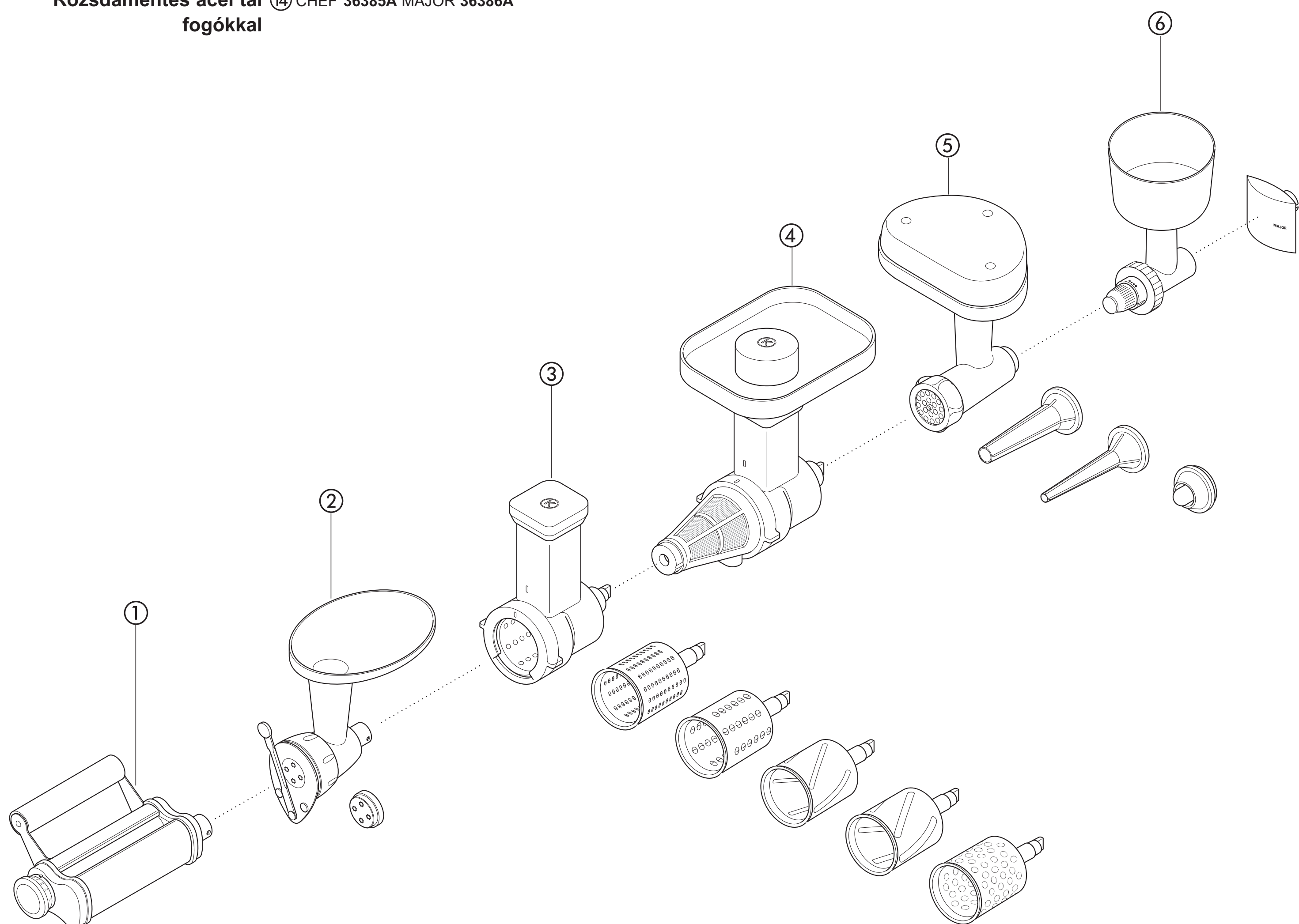
megoldás

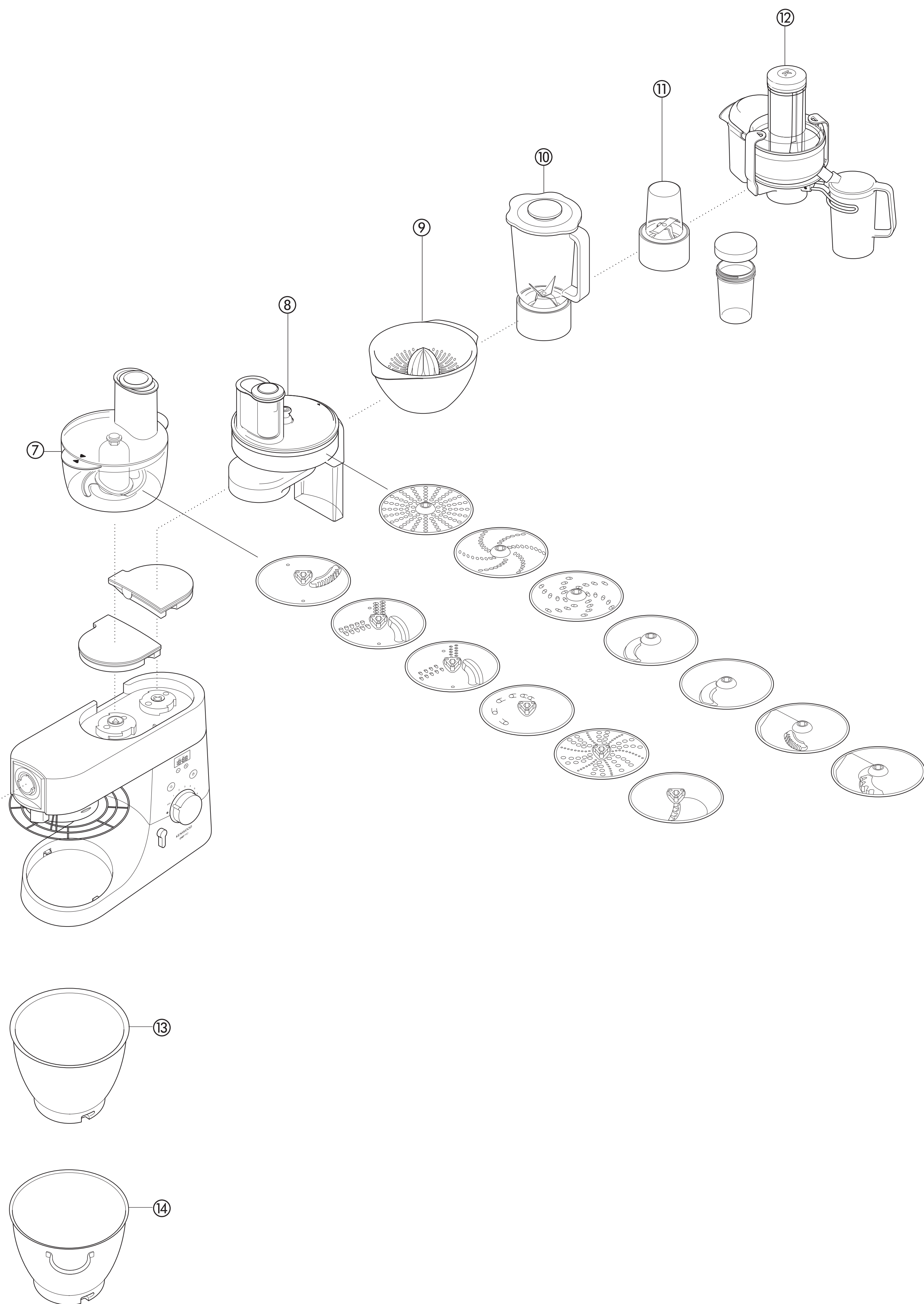
- A mixerén túlterhelés-védelem van biztosítva, ez leállítja a készüléket túlterhelés esetén. Ilyen esetben áramtalanítsa a készüléket. Vegyen ki bizonyos darabokat, hogy csökkentse a terhelést, és hagyja, hogy a mixer álljon pár percig. Dugaszolja be az áramcsatlakozót, és nyomja le a főkapcsoló gombot. Ha a mixer nem indul azonnal, hagyja még állni, hogy lehűljön.

A csatlakoztatható **tartozékok**

Az alapcsomagban nem mellékelt tartozékok külön is megvásárolhatók.
Forduljon a helyi KENWOOD javítóvállalathoz.

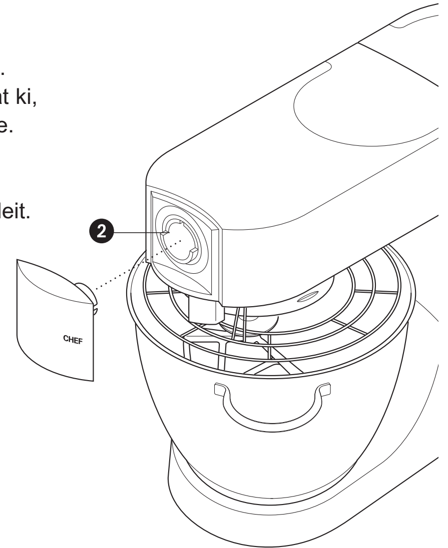
tartozék	tartozék kódja
lasagna készítő	① **AT970A**
az A970A-hez rendelhető további tésztakészítő tartozékok (az ábrán nem láthatók)	**AT971A** tagliatelle **AT972A** tagliolini **AT973A** trenette **AT974A** spagetti
tésztakészítő	② Az **AT910** tartozéka a makarónikészítő tárcsa (12 opcionális tárcsa és kekszkészítő szerelhető fel)
forgó ételdaraboló	③ **AT643**, 5 szeletelő dobbal
bogyós gyümölcs prés	④ **AT644**
többcélú ételdaráló	⑤ **AT950A**, három adapterrel a nagyméretű kolbásztöltő-kivezetés b kisméretű kolbásztöltő kivezetés c kebbe készítő
gabonadaráló	⑥ **AT941A**
aprító egység	⑦ **AT640**, háromféle vágólappal
szeletelő	⑧ **AT340** különféle lapokkal
citrusfacsaró	⑨ **AT312**
turmixoló	⑩ 1, 5 literes műanyag **AT337**, 1,5 literes üveg **AT338**, 1,5 literes rozsdamentes acél, védőlemezzel **AT339**
univerzális daráló	⑪ **AT320**, három tárolásra is alkalmas fedeles üvegedénnyel
centrifugál turmix	⑫ **AT641**
Kenlyte tál	⑬ CHEF **19659A** MAJOR **26538A**
Rozsdamentes acél tál fogókkal	⑭ CHEF **36385A** MAJOR **36386A**





⑫
⑪
⑩
⑨
⑧
⑦
⑬
⑭

tisztítás és javítás



a készülék tisztítása
- Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati vezetéket a konnektorból.
- Az első napokban a ❷ meghajtó csonk körül kenőzsír szivároghat ki, ez azonban normális jelenség. A kiszivárgott zsírt csupán törölje le.

tápegység, a kimenetek fedelei, ujjvédő
- Minden használat után törölje le nedves ruhával, majd szárazzal.
- Amikor nem használja, mindig tegye a helyükre a kimenetek fedeleit.
- Soha ne használjon csiszoló anyagokat, vagy ne merítse vízbe!

tál
- Mosogassa el kézzel, majd alaposan törölje szárazra, vagy mosogatógépben mosogassa
- Soha ne használjon drótkefét, acélgyapotot vagy fehérítőszert a rozsdamentes acéltál tisztítására. Borecettel távolítsa el a vízkövet.
- Hőtől (főzőlapoktól, sütőtől, mikrohullámútól) távol tartandó.

toldatok
- Mosogassa el kézzel, majd alaposan törölje szárazra, vagy mosogatógépben mosogassa

szerviz és vevőszolgálat
- Ha a hálózati vezeték sérült, azt biztonsági okokból ki kell cseréltetni a Kenwood vagy egy, a Kenwood által jóváhagyott szerviz szakemberével.

Ha segítségre van szüksége:
- a készülék használatával vagy
- a karbantartással és a javítással kapcsolatban,

lépjen kapcsolatba azzal az elárusítóhellyel, ahol a készüléket vásárolta.

- Tervezte és kifejlesztette a Kenwood az Egyesült Királyságban.
- Készült Kínában.



A TERMÉK MEGFELELŐ MÓDON TÖRTÉNŐ HULLADÉKKEZELÉSÉRE VONATKOZÓ FONTOS TUDNIVALÓK A 2002/96/EC IRÁNYELV ÉRTELMÉBEN
A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad a lakossági hulladékkal együtt kezelni.
A leselejtezett termék az önkormányzatok által kijelölt szelektív hulladékgyűjtőkben (hulladékgyűjtő udvar) vagy az elhasználódott készülékek visszavételét vęgozö kereskedőknél adható le.
Az elektromos háztartási készülékek szelektiv gyűjtése és kezelése lehetővé teszi a nem megfelelően végzett hulladékkezelésből adódó, a kömyezetet és az egészséget veszélyeztető negatív hatások megelőzését és a készülék alkotórészeinek újrahaszonsítását, melynek révén jelentős energia-és erőforrás-megtakarítás érhető el.
Az elektromos háztartási készülékek szelektív gyűjtésére és kezelésére vonatkozó kötelezettséget a terméken feltüntetett áthúzott szemétgyűjtő edény (kerekes kuka) jelzés mutatja.

receptek

Kérjük, hogy a 144. oldalon is olvassa el a kenyérkészítéssel kapcsolatos fontos megjegyzéseket.

fehér kenyér

hozzávalók
- 1,36kg durva őrlésű liszt
- 3 kávéskanál só
- 25g friss élesztő vagy 15g szárított élesztő és 1 kávéskanál cukor
- 750 ml 43°C hőmérsékletű víz (használjon hőmérőt, vagy adjon 250ml forrásban levő vizet 500ml hideg vízhez).
- 25g zsír

elkészítés
1. **szárított élesztővel:** töltsük a meleg vizet a keverő-edénybe. Szórjuk az élesztőt a vízbe, adjuk hozzá a cukrot és hagyjuk állni kb. 10 percig, amíg habos lesz.
   friss élesztővel: a darabokra tört élesztőt keverjük a liszthez.
   egyéb élesztők: kövessük a csomagoláson levő utasítást.
2. Öntsük a keverő-edényben levő vízhez a lisztet (és a hozzá kevert friss élesztőt), majd adjuk hozzá a zsírt és a sót.
3. Kapcsoljuk a gépet a minimális sebességfokozatra, és dagasszuk a tésztát 45 - 60 másodpercig. Ezután kapcsoljunk az 1-es sebességfokozatra, és dagasszuk addig, amíg a tészta összeáll. Szükség esetén adjunk hozzá még lisztet.
4. Dagasszuk további 3 - 4 percig, amíg a tészta simává és rugalmassá válik, és már nem tapad a keverő-edény falához.
5. A tésztát tegyük zsírral kikent műanyag zacskóba vagy egy konyharuhával letakart edénybe, és meleg helyen hagyjuk kelni addig, amíg a tészta kb. kétszeresére dagad.
6. A megkelt tésztát 1-es sebességfokozaton dagasszuk további 2 percig.
7. A tésztából formázzunk zsemléket, vagy válasszuk szét 4 kb. fél kg-os darabra, és tegyük zsírral kikent tepsibe (ügyeljünk arra, hogy a tészta csak a tepsi oldalának feléig érjen). Takarjuk le, és hagyjuk tovább kelni, amíg a tészta újból kétszeresére dagad.
8. Tegyük 230°C hőmérsékletű sütőbe. A zsemléket 10 - 15 percig, a cipókat 30 - 35 percig süssük.

- A sütés vége felé kopogtassuk meg a zsemlék vagy cipók alját: ha üregesnek hangzanak, a tészta teljesen átsült, kivehetjük a sütőből.

Linzertészta

hozzávalók
- 450g a sóval együtt átszitált liszt
- 1 kávéskanál só
- 225g zsiradék (hűtőszekrény-hideg zsír és margarin keveréke)
- kb. 4 evőkanál víz

jótanács
- Ügyeljünk arra, hogy ne keverjük túl a hozzávalókat.

elkészítés
1. Öntsük a lisztet a keverő-edénybe, és adjuk hozzá a darabokra vágott zsiradékot.
2. Keverje 1-es sebességfokozaton addig, amíg a keverék állaga zsemlemorzsa-szerű lesz. Ügyeljen arra, hogy időben állítsa le a keverést, különben zsíros állagúvá válik.
3. Adjuk hozzá a vizet, és keverjük a legalacsonyabb sebességen, de csak addig, amíg a tészta teljesen fel nem veszi a vizet.
4. A tésztát általában 200˚C-on kell sütni, de a helyes hőmérséklet a tölteléktől is függ.

gyümölcsös habos sütemény

hozzávalók
- 3 nagy tojás
- 175 g kristálycukor
- 275 ml tejszín
- friss gyümölcs, pl. málna, eper, szőlő vagy kivi

elkészítés
1. Nagy sebességen verjük fel a tojásfehérjét, hogy lágy habot alkosson.
2. A habverőt állítsuk 5-ös fokozatra, és evőkanalanként adjuk hozzá a cukrot. Minden evőkanál után verjük egy ideig a habot.
3. Öntsük a habot zsírpapírral kibélelt tepsibe úgy, hogy kb. 20 cm átmérőjű alapot képezzen.
4. Tegyük a tepsit 150 °C-ra/gázsütőn 2-es fokozatra előmelegített sütőbe, majd azonnal csökkentsük a hőmérsékletet 140 °C-ra/gázsütőn 1-es fokozatra, és így süssük egy óráig. Ha elkészült, kapcsoljuk ki a sütőt, de a süteményt hagyjuk a sütőben, amíg lehűl.
5. Tálalás előtt vegyük le róla a zsírpapírt, és tegyük tálcára. Verjük fel a tejszínhabot, és kanalazzuk a sütemény tetejére. Friss gyümölccsel díszítve tálaljuk.

csokoládé torta

hozzávalók
- 225 g kenhető állagú vaj
- 250 g kristálycukor
- 4 tojás
- 5 ml (egy kávéskanál) azonnal oldódó kávé 15 ml (egy evőkanál) forró vízben feloldva
- 30 ml (két evőkanál) tej
- 5 ml (egy kávéskanál) mandulaesszencia
- 50 g reszelt mandula
- 100 g sütőporos liszt
- 5 ml (egy kávéskanál) sütőpor
- 50 g édesítetlen kakaópor

elkészítés
1 Alacsony fordulatszámon kezdve keverjük ki a vajat és a cukrot. Keverés közben fokozatosan növeljük a sebességet addig, amíg a keverék könnyed és lágy lesz. Állítsuk meg a gépet, és kaparjuk le az edény falára ragadt masszát.
2 Üssük a tojásokat egy edénybe, és folyamatos keverés mellet apránként adjuk a masszához. Mindig várjuk meg, amíg a hozzáadott adag teljesen elkeveredik. Állítsuk meg a gépet, és kaparjuk le az edény falára ragadt masszát.
3 Alacsony fordulatszámon keverve adjuk hozzá a vízben feloldott kávét, a tejet és a mandulaesszenciát. Ezután adjuk hozzá a darált mandulát, az átszitált lisztet, a sütőport és a kakaót. Alacsony fordulatszámon keverjük addig, amíg minden hozzávaló egyenletesen elkeveredik.
4 Osszuk a masszát két egyenlő adagra, és tegyük egy-egy 20 cm hosszú, zsírpapírral kibélelt és kizsírozott tortaformába. Simítsuk el a tetejét, majd 180 °C-on/gázsütőnél 4-es fokozaton süssük 30 percig, amíg a teteje rugalmasra keményedik.
5 Fordítsuk ki tésztát a tortaformákból, és sütőrácson hagyjuk kihűlni.

csokoládékrém töltelék

hozzávalók
- 275 g darabokra tört étcsokoládé
- 225 ml tejszín

elkészítés
1 Forrásban levő víz fölé helyezett edényben olvasszuk fel a csokoládét.
2 Alacsony fordulatszámon kezdve verjük fel a tejszínhabot. Közben fokozatosan növeljük a fordulatszámot addig, amíg lágy habot kapunk.
3 Amikor a csokoládé felolvadt, vegyük el a vízről, és nagy kanállal kanalazzuk a tejszínhabba.
4 A tölteléket kanalazzuk a süteményekre, és illesszük össze a két darabot

turmixgéppel készített mézes-mogyorós szendvicskrém

hozzávalók
- 25 g darabolt mogyoró
- 875 g tiszta, szobahőmérsékletű méz

elkészítés
1 Tegye a hozzávalókat a fenti sorrendben a turmixgépbe.
2 Turmixolja az impulzusszabályzó segítségével 5 másodpercen át
3 Ízlés szerint fogyasztandó.

poznaj swój malakser kuchenny Kenwood

przed użyciem urządzenia Kenwood
- Przeczytaj uważnie poniższe instrukcje i zachowaj je na wypadek potrzeby skorzystania z nich przyszłości.
- Wyjmij wszystkie materiały pakunkowe oraz wszelkie etykiety.

bezpieczeństwo
- Wyłącz i wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego przed zakładaniem lub zdejmowaniem narzędzi, po użyciu i przed czyszczeniem.
- Trzymaj palce z daleka od części ruchomych i założonych narzędzi.
- Nigdy nie pozostawiaj włączonego malaksera bez opieki; trzymaj dzieci z dala od niego.
- Nigdy nie pracuj na uszkodzonym malakserze. Sprawdź go w punkcie obsługi lub oddaj do naprawy - patrz 'serwis' na str. 158.
- Unikaj zwisania przewodu elektrycznego tam, gdzie go może uchwycić dziecko.
- Unikaj namakania jednostki napędowej, przewodu lub wtyczki.
- Nigdy nie używaj narzędzi nie autoryzowanych, ani też więcej, niż jednego narzędzia na raz.
- Nigdy nie przekraczaj ilości maksymalnych, podanych na str. 154.
- Przed użyciem narzędzia przeczytaj dołączone do niego instrukcje bezpiecznej obsługi.
- Podczas podnoszenia urządzenia należy zachować ostrożność ze względu na jego ciężar. Przed podniesieniem urządzenia należy sprawdzić, czy głowica jest zablokowana oraz czy pojemnik, narzędzia, pokrywy wyjść i przewód są zabezpieczone.
- Niniejsze urządzenie nie powinno być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, umysłowych lub o zaburzonych zmysłach, jak również przez osoby niedoświadczone i nie znające się na urządzeniu, dopóki nie zostaną one przeszkolone na temat zasad eksploatacji tego urządzenia lub nie będą nadzorowane przez osobę odpowiadającą za ich bezpieczeństwo.
- Należy sprawować kontrolę nad dziećmi, żeby nie bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego korzystania z urządzenia lub nieprzestrzegania niniejszych instrukcji.

przed włożeniem wtyczki do gniazdka
- Upewnij się, że napięcie sieci jest takie same, jak podane na tabliczce znamionowej pod spodem malaksera.
- Niniejsze urządzenie jest zgodne z dyrektywą 2004/108/WE dotyczącą kompatybilności elektromagnetycznej oraz z rozporządzeniem WE nr 1935/2004 z dnia 24 października 2004 r. dotyczącym materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

przed użyciem po raz pierwszy
1. Umyj części: patrz punkt 'pielęgnacja i czyszczenie' na str. 158.
2. Wsunąć nadmiar przewodu do schowka na przewód znajdującego się z tyłu obudowy.

poznaj swój malakser Kenwooda

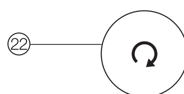
końcówki dla przystawek
1 końcówka wysokoobrotowa
2 wyjście średniej prędkości
3 końcówka wolnoobrotowa
4 gniazdo dla narzędzi

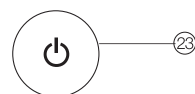
mikser
5 głowica miksera
6 zatrzask końcówki napędzającej
7 osłona miski
8 miska
9 gniazdo misy
10 dźwignia podnoszenia głowicy
11 regulator prędkości
12 podstawa z silnikiem
13 mieszadło 'K'
14 ubijak elastyczny
15 trzepaczka
16 hak do zagniatania ciasta
17 szpatułka



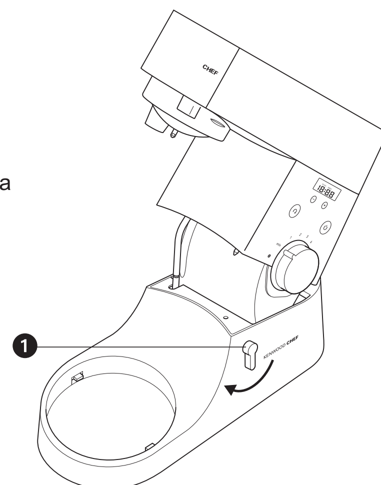
panel sterowania

18 kontrolka zasilania
19 wyświetlacz czasu/ timer
20 przycisk zmniejszania czasu
21 przycisk zwiększania czasu
22 przycisk zagniatania
23 przycisk start/stop





ubijanie/zagniatanie



narzędzia do miksowania i niektóre ich zastosowania

mieszadło 'K' • Do ciastek, biszkoptów, ciasta kruchego, lukrów, nadzienia, eklerów i tłuczonych ziemniaków

ubijak elastyczny • Doskonale nadaje się do zgarniania mieszanych składników z boków i dna miski podczas mieszania.

trzepaczka • Do ubijania jaj, śmietanki, ciasta naleśnikowego, babek bez tłuszczu, bezów, serników, musów, sufletów. Nie używaj trzepaczki do mieszanin ciężkich (np. ucierania tłuszczu z cukrem) - może to ją uszkodzić.

Hak do ciasta • Do ciast drożdżowych.

jak używać funkcji ubijania/zagniatania

1 Obrócić dźwignię podnoszenia głowicy w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara ❶ i unieść głowicę miksera aż zaskoczy w położeniu blokady.

Aby włożyć końcówkę 2 Wsunąć do góry do oporu ❷, a następnie przekręcić, by zablokować.

3 Załóż miskę na podstawie - pociśnij i obróć w prawo ❸

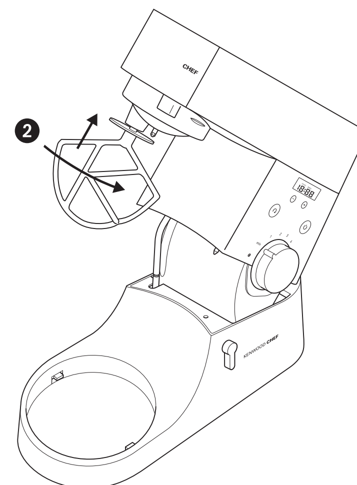
4 Aby opuścić głowicę miksera, należy ją nieco unieść, a następnie obrócić dźwignię podnoszenia głowicy w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Opuścić do położenia blokady.

Aby wyciągnąć końcówkę • Przekręć i wyciągnij.

5 Podłącz malakser do prądu. Na wyświetlaczu wyświetli się 88:88, później zniknie, zapali się natomiast kontrolka zasilania ▭.

6 Ustaw regulator prędkości ❹ na odpowiednią prędkość i następnie wciśnij przycisk start/stop ⏻, aby uruchomić malakser. Timer będzie odliczał czas co sekundę.
Ustawienie prędkości można zmienić w każdej chwili podczas funkcjonowania malaksera.

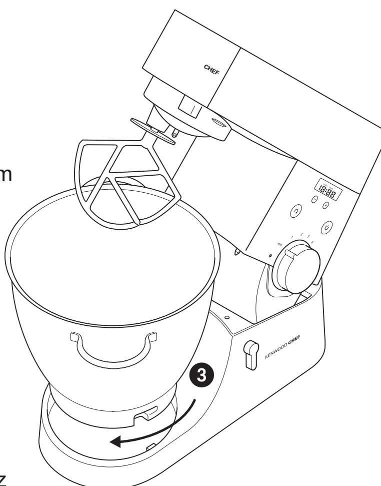
7 Zatrzymaj malakser wciskając przycisk start/ stop ⏻. Wyświetli się czas działania i jeśli uruchomisz urządzenie ponownie, timer będzie kontynuował odliczanie czasu, pod warunkiem, że przerwa nie trwała dłużej niż 3 minuty. Jeśli nie korzystasz z malaksera w tym czasie, wyświetlacz znowu będzie wyświetlał 00:00.



Ważne – jeśli ramię malaksera jest podniesione podczas działania urządzenia, malakser automatycznie się wyłączy i nie włączy się ponownie, nawet jeśli opuścisz ramię. Twoje urządzenie zacznie działać, kiedy opuścisz ramię i wciśniesz przycisk start/ stop ⏻.

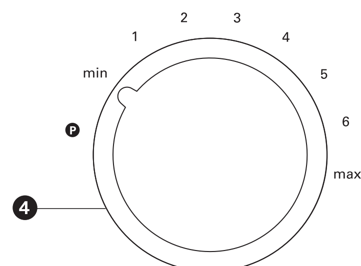
Pulsacja

Aby ustawić pulsację, przekręć regulator prędkości w kierunku przeciwnym ruchowi wskazówek zegara w pozycję Ⓟ. Malakser będzie funkcjonował na maksymalnej prędkości, dopóki przełącznik będzie się znajdował w tej pozycji. Kiedy puścisz przełącznik, wróci on do pozycji 'min', a malakser przestanie działać.
Uwaga: jeśli malakser działa w reżimie timera, nie da się skorzystać z funkcji pulsacji.



Przycisk zagniatania

Wciśnij i puść przycisk ↻, a malakser zacznie automatycznie działać na minimalnej prędkości w ciągu 2-3 sekund. Dla dłuższego czasu funkcjonowania można przytrzymać przycisk, można też go wciskać przez kilka razy, jeśli zachodzi potrzeba wymieszania składników.
Uwaga: jeśli malakser działa w reżimie timera, nie da się skorzystać z tej funkcji.



prędkości ❹

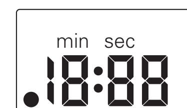
mieszadło 'K' • **ucieranie tłuszczu z cukrem** zacznij na prędkości "min", stopniowo zwiększając do "max".
- **łączenie jaj z utartą mieszaniną** od 4 do "max".
- **dodawanie mąki, owoców itp.** od "min" do 1
- **ciasta "wszystko od razu"** zacznij na prędkości "min" i stopniowo zwiększaj do "max".
- **ucieranie tłuszczu z mąką** od "min" do 2.

ubijak elastyczny • **zgarnianie mieszanych składników z boków miski** rozpocząć od prędkości „min" i stopniowo zwiększać do 3.

bicie piany • Stopniowo zwiększaj do 'max'.

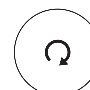
hak do ciasta • Zacznij od 'min', stopniowo zwiększaj do 1.

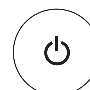
ubijanie/zagniatanie











Korzystanie z timera/ funkcji odliczania czasu

1 Podłącz malakser do prądu. Wyświetlacz pokaże 88:88, później to zniknie, zapali się natomiast kontrolka zasilania .
2 Przez jedną sekundę wciśnij przycisk + albo–, a kontrolka zasilania zniknie. Na wyświetlaczu pokaże się 00:00.
3 Wciskaj przyciski + i –, dopóki nie wyświetli się odpowiedni czas. Timer będzie odliczał czas co 5 sekund. Jeśli przytrzymasz przyciski ustawienia czasu, cyfry będą zmieniać się szybciej. Maksymalne ustawienie czasowe – 60 min. Jeśli nie ustawisz czasu w ciągu 30 sekund, wyświetlacz wróci do poprzedniego rezimu.
4 Wciśnij przycisk start/stop ⏻ , aby uruchomić malakser. Timer rozpocznie odliczanie czasu co sekunda.
- Jeśli podczas działania malaksera raz wciśniesz przycisk start/stop, urządzenie się zatrzyma. To również zatrzyma odliczanie czasu. Aby ponownie uruchomić malakser, wciśnij przycisk start/stop jeszcze raz: malakser zacznie działać, a timer będzie kontynuował odliczanie czasu. Jeśli malakser znajduje się w reżimie pauzy przez dziesięć minut, timer zresetuje się automatycznie, co zostanie zasygnalizowane przez krótki (2 sekundy) charakterystyczny dźwięk.

5 Po upływie ustalonego czasu malakser się zatrzyma, co zasygnalizuje 5sekundowy charakterystyczny dźwięk. Przez 5 sekund wyświetlacz będzie wyświetlał 00:00, później to zniknie, zapali się natomiast kontrolka zasilania .

Zerowanie timera

1 Aby wyzerować timer, należy jednocześnie wcisnąć przyciski – i +. Jeśli jednak nie używasz malaksera przez 30 minut, wyświetlacz automatycznie wróci do ustawienia 00:00.

pojemności maksymalne

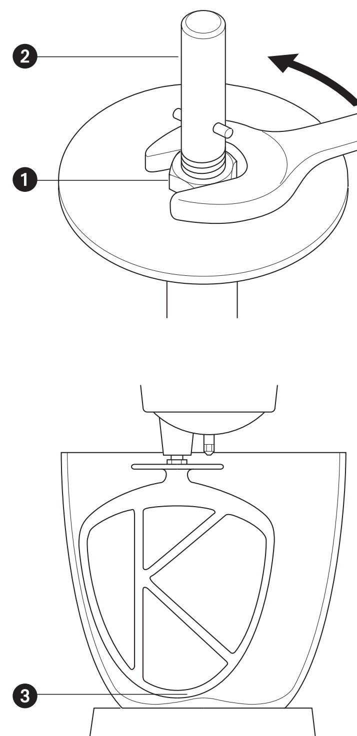
	CHEF	MAJOR
ciasto kruche	• Ilość mąki: 68 dag	Ilość mąki: 91 dag
gęste ciasto drożdżowe	• Ilość mąki: 1,36kg	Ilość mąki: 1,5kg
	• Ilość całkowita: 2,2kg	Ilość całkowita: 2,4kg
miękkie ciasto drożdżowe	• Ilość mąki: 1,3kg	Ilość mąki: 2,6kg
	• Ilość całkowita: 2,5kg	Ilość całkowita: 5kg
mieszanina na keks	• Ilość całkowita: 2,7kg	Ilość całkowita: 4,5kg
białka	• 12	16

ogólne wskazówki
- Po miksowaniu oczyść misę za pomocą szpatułki.
- Najlepiej się ubijają jajka w temperaturze pokojowej.
- Przed ubijaniem piany z białek upewnij się, że na trzepaczce i w misce nie ma tłuszczu ani żółtka.
- Na kruche ciasto używaj zimnych składników, chyba że przepis podaje inaczej.

zagniatanie chleba

ważne
- Nigdy nie przekraczaj podanych ilości składników – przeciążysz urządzenie.
- Jeśli słychać wytężoną pracę silnika - wyłącz malakser, wyjmij połowę ciasta i zagniataj każdą połówkę oddzielnie.
- Składniki mieszają się najlepiej, jeśli wlać najpierw płyny.

usuwanie niesprawności



problem

- Trzepaczka lub mieszadło ‘K’ uderza o dno miski lub nie dosięga składników na dnie miski.

rozwiązanie
- Wyreguluj wysokość. Postępuj jak niżej:

1 Wyłączyć urządzenie z sieci.
2 Unieść głowicę miksera i wsunąć trzepaczkę lub ubijak.
3 Opuścić głowicę. Jeżeli konieczne jest wyregulowanie wysokości, ponownie unieść głowicę i wyjąć końcówkę.
4 Za pomocą klucza poluzować nakrętkę ❶ na tyle, by możliwa była zmiana długości trzonka ❷. Aby opuścić końcówkę niżej (by znalazła się bliżej dna miski), należy przekręcać trzonek ubijaka w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Aby podnieść końcówkę wyżej (dalej od dna miski), przekręcać w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
5 Zakręcić nakrętkę.
6 Zamocować końcówkę w mikserze, a następnie opuścić głowicę miksera. Najlepsze wyniki uzyskuje się, gdy ubijak lub ubijak „K” **prawie** dotyka dna miski ❸.
7 W razie konieczności czynność powtarzać do momentu, aż końcówka znajdzie się na odpowiedniej wysokości. Po wyregulowaniu wysokości końcówki mocno zakręcić nakrętkę.

ubijak elastyczny
- Najlepsze wyniki uzyskuje się, gdy ubijak prawie dotyka dna miski. Należy jednak uważać, by nie był o nie oparty i wygięty, ponieważ powoduje to jego nadmierne i zbyt szybkie zużywanie się. W razie konieczności wyregulować odległość ubijaka od dna w sposób opisany powyżej.

problem

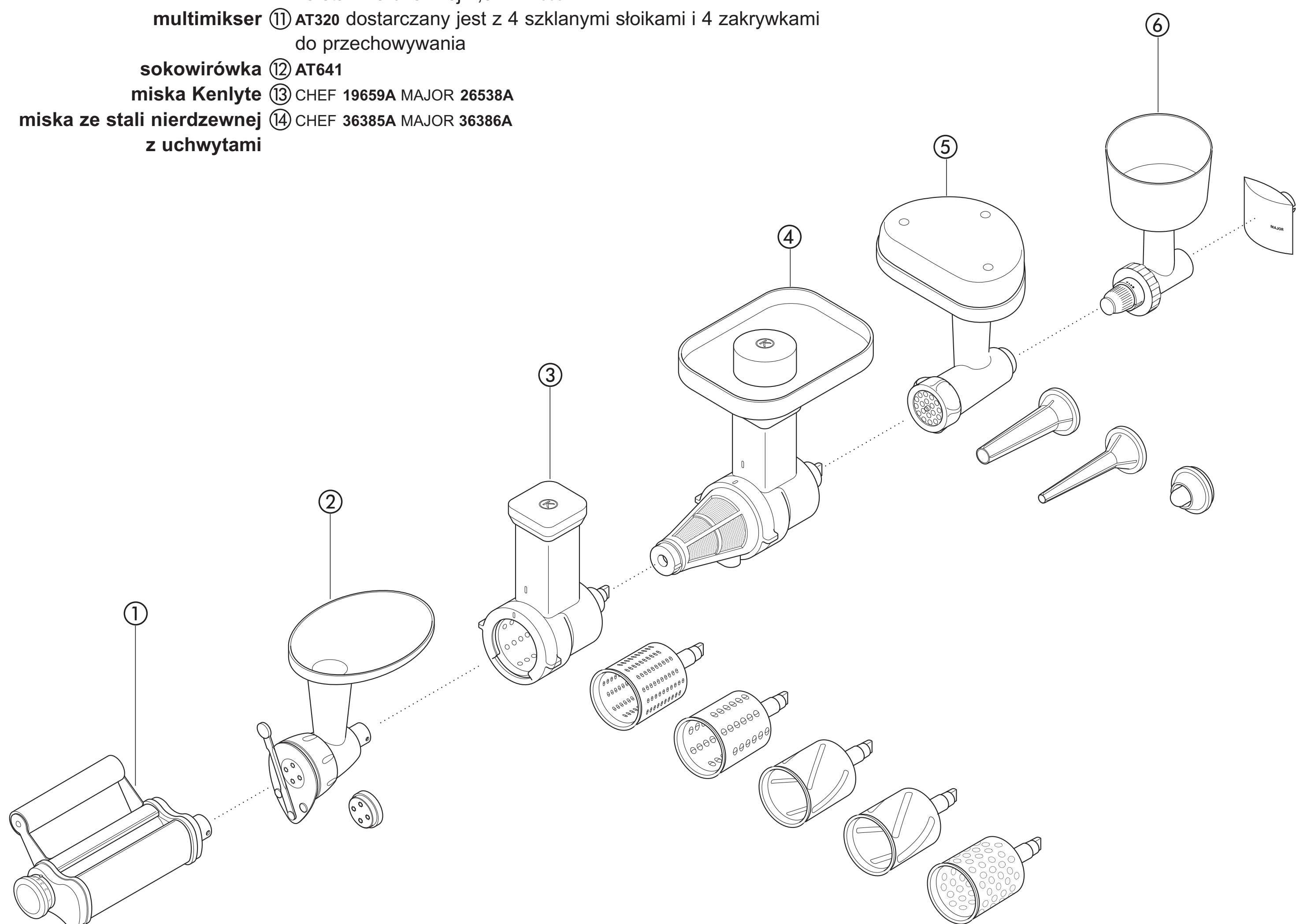
- Mikser zatrzymuje się podczas pracy.

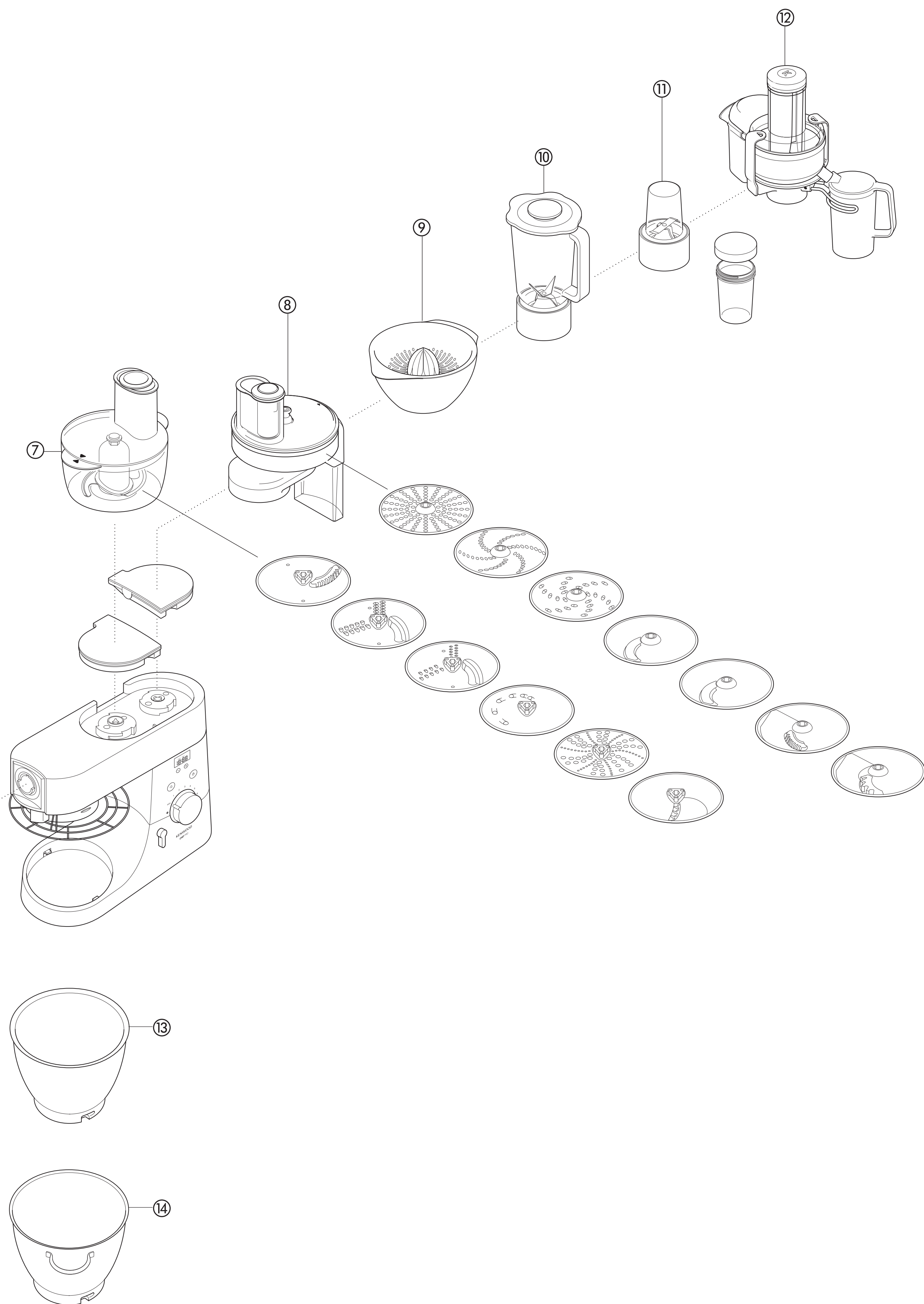
rozwiązanie
- Mikser wyposażono w mechanizm zabezpieczający przed przeciążeniem. Jeżeli silnik zostanie przeciążony, urządzenie automatycznie zatrzyma się. Jeżeli mechanizm zabezpieczający zadziała, należy wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego. Wyjąć część składników z miski, aby odciążyć silnik i odczekać kilka minut. Podłączyć urządzenie do sieci i nacisnąć przycisk „start/stop”. Jeżeli mikser nie włączy się natychmiast, odczekać jeszcze chwilę, aby silnik zdążył ostygnąć.

dostępne **narzędzia** i przystawki

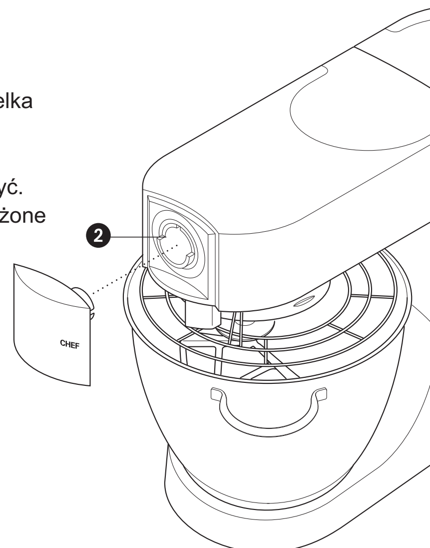
Aby kupić narzędzie nie przewidziane w zestawie, prosimy się skontaktować z punktem usługowym KENWOODA.

Nasadka		Kod nasadki
nasadka do wyrobu płaskiego makaronu	①	**AT970A**
dodatkowe nasadki do wyrobu makaronu (nie przedstawione na ilustracji) stosowane łącznie z AT970A		**AT971A** tagliatelle **AT972A** tagliolini **AT973A** trenette **AT974A** spaghetti
nasadka do wyrobu makaronu	②	**AT910** w zestawie z nożem do maccheroni rigati (12 dodatkowych noży, można również zainstalować urządzenie do robienia ciasta)
przystawka do rozdrabniania żywności roto	③	**AT643** dostarczana jest z 5 bębnami
i drobnych owoców	④	**AT644**
multi-młynek	⑤	**AT950A** dostarczana jest z: a dyszą do dużych kiełbasek b dyszą do małych kiełbasek c urządzenie do wyrobu kebbe
młynek do zboża	⑥	**AT941A**
Nasadka do przetwarzania żywności	⑦	**AT640** zawiera jako standard 3 tarcze tnące i ostrze nożowe
szatkownica pro slicer grater	⑧	**AT340** z różnymi rodzajami tarek
wyciskarka soku z cytrusów	⑨	**AT312**
nasadka miksująca	⑩	z akrylu 1,5 l - **AT337**, ze szkła 1,5 l - **AT338**, ze stali nierdzewnej 1,5 l - **AT339**
multimikser	⑪	**AT320** dostarczany jest z 4 szklanymi słoikami i 4 zakrywkami do przechowywania
sokowirówka	⑫	**AT641**
miska Kenlyte	⑬	CHEF **19659A** MAJOR **26538A**
miska ze stali nierdzewnej z uchwytami	⑭	CHEF **36385A** MAJOR **36386A**




⑦
⑧
⑨
⑩
⑪
⑫
⑬
⑭

czyszczenie i serwis



czyszczenie i pielęgnacja

- Zawsze wyłącz i wyjmij wtyczkę z gniazdka przed czyszczeniem.
- Przy pierwszym użyciu wyjścia 2 może się na nim pojawić niewielka ilość smaru. Jest to normalne zjawisko – smar wystarczy wytrzeć.

korpus, osłony gniazd, osłona miski

- Po każdym użyciu wytrzeć wilgotną szmatką, a następnie wysuszyć.
- Gdy urządzenie nie znajduje się w użyciu, muszą na nim być założone wszystkie osłony.
- Do czyszczenia nie używać środków ściernych ani nie zanurzać w wodzie.

miska

- Umyć w zmywarce do naczyń bądź ręcznie, a następnie dobrze wysuszyć.
- Do czyszczenia miski ze stali nierdzewnej nie używać szczoteczek drucianych, druciaków ani środków wybielająco-dezynfekujących. Do usuwania kamienia używać octu.
- Przechowywać z dala od źródeł ciepła (kuchenki, piekarnika, mikrofalówki).

końcówki

- Umyć w zmywarce do naczyń bądź ręcznie, a następnie dobrze wysuszyć.

Obsługa i ochrona konsumenta

- Ze względu na bezpieczeństwo, jeśli uszkodzony został przewód, musi on zostać wymieniony przez specjalistę firmy Kenwood lub przez upoważnionego przez tę firmę specjalistę .

  Jeśli potrzebujesz pomocy w związku z:
- eksploatacją swojego urządzenia albo
- obsługą lub naprawą
  skontaktuj się ze sklepem, w którym nabyłeś urządzenie.

- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
- Wyprodukowano w Chinach.



UWAGI DOTYCZĄCE PRAWIDŁOWEGO USUWANIA PRODUKTU ZGODNIE Z DYREKTYWĄ EUROPEJSKĄ 2002/96/EC.
W momencie zakończenia okresu użyteczności produktu nie należy wyrzucać go do odpadów miejskich.
Można dostarczyć go do odpowiednich ośrodków segregujących odpady przygotowanych przez władze miejskie lub do jednostek zapewniających takie usługi. Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć negatywnych skutków dla środowiska naturalnego i zdrowia wynikających z jego nieodpowiedniego usuwania i umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których jest złożony, oraz osiągnięcia w ten sposób znaczącej oszczędności energii i zasobów.
Na obowiązek osobnego usuwania sprzętu AGD wskazuje umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.

przepisy

Ważne wskazówki do zagniatania ciasta na chleb są podane na str. 154.

biały chleb - ***gęste ciasto 'angielskie'***

składniki
- 1,36kg mąki chlebowej
- 15ml (3 łyżeczki) soli
- 2,5dag świeżych drożdży lub 1,5dag/20ml drożdży suszonych plus 5ml (1 łyżeczka) cukru
- 0,75l ciepłej wody (43˚C). Użyj termometru, lub wlej 0,25l wrzątku do 0,5l zimnej wody.
- 2,5dag smalcu

metoda
1. **drożdże suszone** (typ wymagający rozrobienia): wlej ciepłej wody do miski. Dodaj drożdże, cukier i odstaw na ok. 10 minut, aż się spienią.
   drożdże świeże: rozkrusz do mąki.
   Inne rodzaje drożdży: postępuj według wskazówek wytwórcy.
2. Wlej płyn do miski. Wsyp mąkę (ze świeżymi drożdżami, jeśli zostały użyte), dodaj sól i smalec.
3. Wyrabiaj na minimalnej prędkości przez 45 - 60 sekund. Następnie zwiększ prędkość do 1, jeśli trzeba dodając mąki, aż ciasto się wyrobi.
4. Wyrabiaj przez dalsze 3 - 4 minuty na prędkości 1, aż ciasto będzie gładkie, elastyczne i będzie odstawać od miski.
5. Przełóż ciasto do nasmarowanej torby polietylenowej lub do miski, przykryj ściereczką. Pozostaw w ciepłym miejscu, aż podwoi swoją objętość.
6. Wyrabiaj przez 2 minuty na prędkości 1.
7. Napełnij ciastem do połowy półkilogramowe, nasmarowane foremki, względnie ukształtuj ciasto w bułeczki. Następnie przykryj ściereczką i pozostaw w ciepłym miejscu, aż ciasto podwoi swoją objętość.
8. Piecz *bochenki* w 230˚C/Gaz 8 przez 30 - 35 minut lub *bułeczki* przez 10 -15 minut.

- Upieczony chleb powinien odzywać się pusto, gdy go postukać od spodu.

kruche ciasto

składniki
- 45 dag mąki, przesianej wraz z solą
- 5ml (1 łyżeczka) soli
- 22 dag tłuszczu (wymieszaj smalec i margarynę prosto z lodówki)
- ok. 80ml (4 łyżki stołowe) wody

uwaga
- Nie przemieszaj zanadto.

metoda
1. Wsyp mąkę do miski. Z grubsza posiekaj tłuszcz i dodaj do mąki.
2. Miksuj na prędkości 1, aż mieszanina będzie przypominała tartą bułkę. Wyłacz, zanim zacznie wyglądać tłusto.
3. Dodaj wodę i miksuj na minimalnej prędkości. Wyłącz natychmiast, gdy woda zostanie zaabsorbowana.
4. Piecz w temperaturze ok. 200°C/Gaz 6, odpowiednio do nadzienia.

tort Pawłowa

składniki
- białka z 3 dużych jaj
- 175 g cukru pudru
- 275 ml śmietany kremowej
- świeże owoce, np. maliny, truskawki, winogrona, kiwi

metoda
1. Ubić białka z jajek mikserem ustawionym na dużą prędkość aż zaczną się tworzyć miękkie górki.
2. Przy ubijaczce pracującej na prędkości 5, stopniowo dodawać za każdym razem jedną łyżkę stołową cukru, ubijając po każdym dodaniu cukru.
3. Wyłożyć formę do pieczenia papierem silikonowym, a następnie nałożyć bezę łyżką na papier, tworząc wgłębienie o średnicy około 20 cm.
4. Umieścić formę do pieczenia we wcześniej podgrzanym piecyku do temperatury 150°C/ustawienie gazu 2, a następnie szybko zmniejszyć temperaturę do 140°C/ustawienie gazu 1, i piec przez jedną godzinę. Wyłączyć piecyk. Pozostawić tort Pawłowa w piecyku do ostygnięcia.
5. Gdy ciasto będzie gotowe do podania, zdjąć papier silikonowy i umieścić ciasto na naczyniu do serwowania. Ubić śmietanę aż powstaną miękkie górki, a następnie rozsmarować na wierzchu tortu Pawłowa. Udekorować owocami.

przepyszne ciasto czekoladowe

składniki
- 225 g podgrzanego masła
- 250 g cukru pudru
- 4 jaja
- 5 ml (1 łyżeczka) kawy rozpuszczalnej rozprowadzonej w 15 ml (1 łyżka stołowa) gorącej wody
- 30 ml (2 łyżki stołowe) mleka
- 5 ml (1 łyżeczka) esencji migdałowej
- 50 g zmielonych migdałów
- 100 g mąki zmieszanej z proszkiem do pieczenia
- 5 ml (1 łyżeczka) proszku do pieczenia
- 50 g niesłodzonego kakao w proszku

metoda
1. Utrzeć masło i cukier na jednolitą masę przy małej prędkości, stopniowo zwiększając do dużej prędkości, aż mieszanina stanie się lekka i puszysta. Oczyścić pojemnik i ubijaczkę.
2. Ubić jaja w dzbanku i podczas pracy miksera z dużą prędkością stopniowo dodawać po trochu po jednym jajku aż zostanie wchłonięte. Wyłączyć i oczyścić.
3. Dolać rozpuszczoną kawę, mleko i esencję migdałową przy małej prędkości. Dodać zmielone migdały, przesianą mąkę, proszek do pieczenia i kakao. Wymieszać przy małej prędkości, aby składniki zostały wchłonięte.
4. Podzielić mieszaninę na dwie formy na ciasto o rozmiarze 20 cm wyłożone papierem odpornym na tłuszcz posmarowanym tłuszczem. Wyrównać wierzchy, a następnie piec w temperaturze 180°C/ustawienie gazu 4 przez około 30 minut aż ciasto stanie się sprężyste w dotyku.
5. Wyłączyć piecyk i ostudzić na drucianej półce.

nadzienie czekoladowe

składniki
- 275 g zwykłej czekolady połamanej na kawałki
- 225 ml śmietany kremowej

metoda
1. Roztopić czekoladę, umieszczając ją w pojemniku nad rondlem z lekko gotującą się na wolnym ogniu wodą.
2. Ubić śmietanę, zaczynając od wolnej prędkości, stopniowo zwiększając do wyższej prędkości, aż zaczną się tworzyć miękkie górki.
3. Gdy czekolada się roztopi, zdjąć pojemnik znad źródła ciepła i przy użyciu dużej łyżki dodać ją do śmietany.
4. Rozsmarować nadzienie czekoladowe między ochłodzonymi ciastami.

masa miodowo-orzechowa zrobiona przy pomocy wyciskarki

składniki
- 25g posiekanych orzechów
- 875g oczyszczonego miodu temperatury pokojowej

metoda
1. Umieść składniki w wyciskarce w kolejności jak powyżej.
2. Mieszaj przez 5 sekund używając funkcji pulsu
3. Użyj zgodnie z przeznaczeniem.

ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ВАШИМ КУХОННЫМ КОМБАЙНОМ ФИРМЫ KENWOOD

Перед использованием электроприбора Kenwood

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.

Меры предосторожности

- Перед поднятием или снятием инструментов/насадок, а также после использования и перед очисткой обязательно выключите кухонную машину и отсоедините сетевой шнур от розетки.
- Не касайтесь руками вращающихся частей комбайна и установленных насадок.
- Не оставляйте работающий комбайн без присмотра и не позволяйте детям пользоваться им.
- Не пользуйтесь неисправным комбайном. Проверьте и отремонтируйте его: смотрите раздел ‘Уход’ на странице 168.
- Не допускайте, чтобы электрический шнур свисал вниз там, где его могут схватить дети.
- Следите за тем, чтобы вода не попала на блок привода, электрический шнур или штепсельный разъем.
- Используйте только предназначенные для этого комбайна насадки. Запрещается одновременное использование насадок различных типов.
- Не допускайте превышения максимальных норм загрузки комбайна, указанных на странице 164.
- При использовании насадки ознакомьтесь с указаниями по мерам безопасности, поставляемыми в комплекте с насадками комбайна.
- Будьте осторожны, поднимая этот тяжелый электроприбор. Перед подъемом убедитесь в том, что головная часть электроприбора зафиксирована, а чаша, насадки, крышки на установочных адаптерах и сетевой шнур надежно закреплены.
- Людям (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или психическими способностями, а также при недостатке опыта и знаний разрешается пользоваться данным бытовым прибором только под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, и после инструктажа по использованию прибора.
- Дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.

Перед включением комбайна

- Убедитесь, что параметры электрической сети совпадают с данными, указанными в табличке на нижней поверхности комбайна.
- Данное устройство соответствует директиве EC 2004/108/EC по электромагнитной совместимости, а также норме EC 1935/2004 от 27/10/2004 по материалам, предназначенным для контакта с пищевыми продуктами.

Перед первым использованием

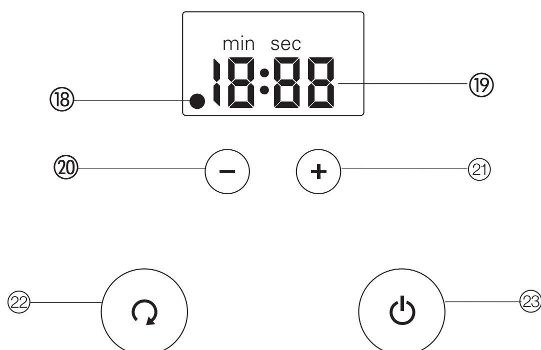
1. Вымойте все части комбайна в соответствии с указаниями, приведенными в разделе ‘Очистка и Уход’ на странице 168.
2. Уберите лишнюю длину сетевого шнура в отсек на задней поверхности кухонного комбайна.

Ознакомьтесь с устройством вашего кухонного комбайна фирмы KENWOOD

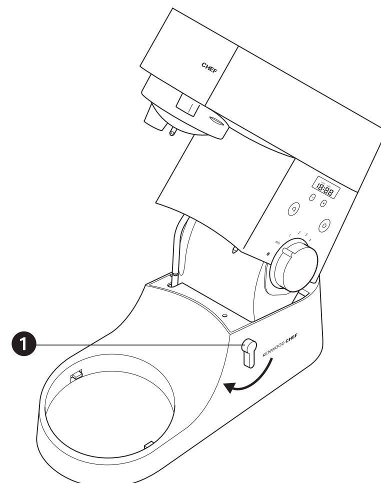
Гнезда для крепления различных насадок
❶ высокоскоростной привод;
❷ установочный адаптер со средней скоростью вращения
❸ низкоскоростной привод;
❹ гнездо для установки насадок;

Миксер
⑤ головка миксера;
⑥ фиксатор для насадок;
⑦ предохранитель для пальцев
⑧ емкость
⑩ Установочная поверхность чаши миксера
⑩ механизм поднятия головки миксера;
⑪ Переключатель скорости
⑫ электродвигатель;
⑬ К-образная насадка;
⑭ гибкая взбивалка
⑮ взбивающая насадка;
⑯ мешалка для теста
⑰ шпатель.

Пульт управления
⑱ индикаторная лампа включения питания
⑲ дисплей таймера
⑳ кнопка уменьшения времени таймера (-)
㉑ кнопка увеличения времени таймера (+)
㉒ кнопка сброса скорости
㉓ кнопка включения/выключения



МИКСЕР



Насадки для смешивания и их назначение

К-образная насадка
- Предназначена для приготовления тортов, бисквитов, мучных кондитерских изделий, сахарной глазури, начинок, эклеров и картофельного пюре.

Гибкая взбивалка
- В процессе вымешивания снимает остатки смесей со стенок и дна чаши.

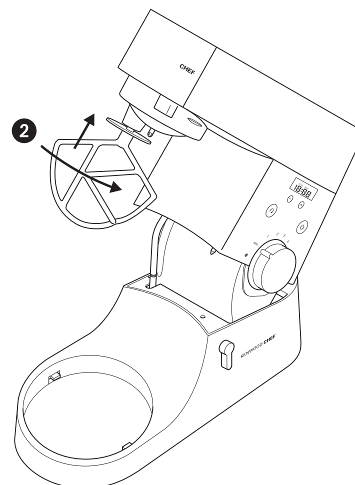
Взбивающая насадка
- Предназначена для взбивания яиц, кремов, жидкого теста, опарного теста без добавления жиров, меренг, пирогов с сырной массой, муссов и суфле. Не используйте эту насадку для приготовления смесей плотной консистенции (например, для жирных кремов и сахаросодержащей смеси) - вы можете повредить насадку.

Мешалка для теста
- Предназначена для вымешивания дрожжевого теста.

Как пользоваться миксером

1 Поверните рычажок ❶ подъема головной части по часовой стрелке, затем поднимите головную часть с миксером до фиксации в верхнем положении.

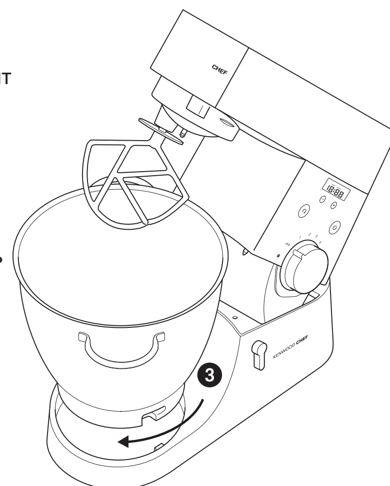
Для установки приспособления
2 Вставьте в паз до упора ❷, а затем поверните для фиксации.
3 Установите емкость на основание - нажмите и поверните по часовой стрелке ❸
4 Чтобы опустить головную часть с миксером, слегка приподнимите ее, затем поверните рычажок подъема головной части по часовой стрелке. Опустите головную часть до фиксации.



Для снятия приспособления
- Поверните и снимайте.

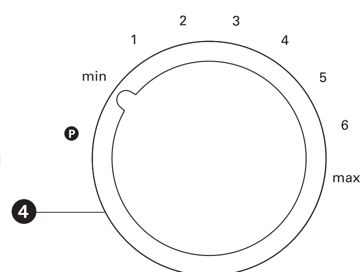
5 Подсоедините миксер к источнику электропитания. На дисплее появятся цифры 88:88, затем они исчезнут, и только индикаторная лампа будет указывать на то, что прибор подключен к электросети.
6 Установите переключатель скорости ❹ в требуемое положение, а затем нажмите кнопку включения/ выключения ⏻ для запуска миксера. Таймер начнет посекундный отсчет времени по возрастающей.
Скорость можно менять в любое время в процессе работы миксера.
7 Остановите миксер нажатием кнопки включения/ выключения ⏻ . Время работы миксера останется зафиксированным на дисплее, и, если вы снова запустите миксер в течение 3-х минут таймер, продолжит отсчет времени работы. Если же миксер не был повторно включен в течение этого времени, таймер отключится, и на дисплее появятся цифры 00:00.

Внимание! – В любое время при поднятии головки миксера в процессе работы миксер автоматически остановится и не возобновит работу после опускания головки. Повторно включить его можно только нажатием кнопки включения/выключения ⏻ .



Установка переключателя для работы в кратковременном режиме
Для работы в кратковременном режиме поверните переключатель скорости против часовой стрелки в положение Ⓟ . Миксер будет работать на максимальной скорости до тех пор, пока переключатель находится в этом положении. При возвращении переключателя в нормальное положение он вернется в положение ‘min’ (минимальная) и миксер остановится.
Примечание: Если миксер работает при установленном таймере, кратковременный режим не включится.

Кнопка сброса скорости
Нажмите и отпустите кнопку сброса скорости и миксер автоматически перейдет в режим минимальной скорости на 2-3 секунды. При более длительном нажатии на кнопку миксер будет работать на минимальной скорости дольше. Кнопку можно нажимать многократно, по мере необходимости загрузки в чашу дополнительных ингредиентов.
Примечание: Если миксер работает при установленном таймере, режим сброса скорости не срабатывает.



Скорости ❹

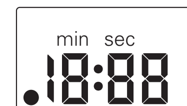
К-образная насадка
- **взбивание жиров с сахаром** - начинается на минимальной скорости ("min") с постепенным увеличением до "max".
- **сбивание яиц во взбитую смесь:** 4 - максимальная ("max").
- **замешивание теста, перемешивание фруктов** и т. п. - "min" - 1.
- **смесь для приготовления кексов** - начинается на минимальной скорости ("min") с постепенным увеличением до "max".
- **растирание жиров с мукой** - "min" - 2.

Гибкая взбивалка
- **чтобы снять остатки смеси со стенок чаши** начинайте с ьшт («минимальная скорость») и постепенно увеличивайте до 3.

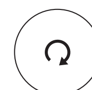
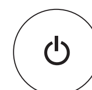
Взбивающая насадка
- Постепенно увеличивайте скорость до отметки ‘max’.

Мешалка для теста:
- Начинайте на минимальной отметке ‘min’ и постепенно увеличивайте скорость до знач ения 1.

МИКСЕР





Использование таймера обратного отсчета времени

1 Подсоедините миксер к источнику электропитания. На дисплее высветятся цифры 88:88, а затем исчезнут, оставив горящую индикаторную лампу .

2 Нажмите кнопку (+) или (–) на одну секунду, табло погаснет, и на нем появятся цифры 00:00.

3 Нажимайте кнопки (+) и (–), пока на дисплее не высветится нужное время. Таймер начнет отсчет времени с пятисекундными интервалами. Если продолжительно нажимать на кнопки, отсчет будет вестись тем быстрее, чем дольше вы нажимали на кнопки. Максимально устанавливаемое время – 60 минут. Если время не установлено в течение 30 секунд, дисплей вновь погаснет, и только индикаторная лампа будет указывать на то, что прибор подключен к сети.

4 Нажмите на кнопку включения/выключения для запуска миксера, и таймер начнет обратный отсчет времени с секундными интервалами.

- Работа миксера может быть в любое время приостановлена однократным нажатием на кнопку включения/выключения, при этом остановится и таймер. Для возобновления перемешивания снова нажмите на кнопку включения/выключения, и миксер заработает, а таймер продолжит обратный отсчет времени. Если миксер останется в приостановленном положении на 10 минут, показания таймера автоматически сбрасываются и подаст звуковой сигнал, который будет звучать в течение 2 секунд.

5 Процесс перемешивания автоматически прекратится по истечении общего заданного на таймере времени, и прозвучит пятисекундный звуковой сигнал. На дисплее в течение тех же 5 секунд будут мигать цифры 00:00, после чего они исчезнут, и только индикаторная лампа будет показывать, что прибор подключен к сети .

Для сброса таймера

1 Установите на нули показания таймера одновременным нажатием кнопок (–) и (+).
При этом, если миксер не работает в течение 30 минут, на дисплее автоматически высветятся 00:00.

Максимальные нормы загрузки комбайна:

	Модель CHEF	MAJOR
Песочное тесто	Мука: 680g	Мука: 910g
Крутое дрожжевое тесто	Мука: 1,36kg Общая масса: 2,18kg	Мука: 1,5kg Общая масса: 2,4kg
Мягкое дрожжевое тесто	Мука: 1,3kg Общая масса: 2,5kg	Мука: 2,6kg Общая масса: 5kg
Смесь для пирогов с фруктами	Общая масса: 2,72kg	Общая масса: 4,55kg
Яичные белки	12 штук	16 штук

Полезные советы

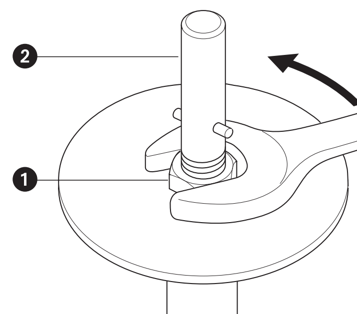
- Чаще прерывайте перемешивание и очищайте чашу лопаткой.
- Для взбивания лучше всего использовать яйца, нагретые до комнатной температуры.
- Перед взбиванием яичных белков убедитесь, что на взбивающей насадке и в резервуаре нет следов жира или желтка.
- Для приготовления сдобного теста используйте холодные ингредиенты, если в рецептах не приведены иные указания относительно их температуры.

Указания по выпечке хлеба

Внимание!

- Не перегружайте чашу продуктами, так как вы перегрузите миксер. ниже - вы перегрузите комбайн.
- Если вы слышите, что комбайн работает с перегрузкой, остановите его, удалите половину теста и приготовьте каждую часть отдельно.
- Ингредиенты смешиваются лучше, если сначала налить жидкость.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

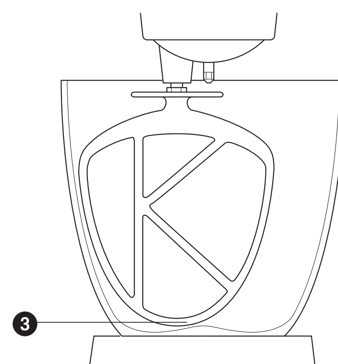


Неисправность

- Взбивающая насадка или К-образная насадка задевают за дно емкости или не промешивают ингредиенты, находящиеся на дне емкости.

Решение
- Отрегулируйте высоту. Ниже описано, как это нужно делать.

1 Отключите прибор от сети.
2 Поднимите головку миксера и вставьте венчик или взбивалку.
3 Опустите головку миксера. Если необходимо отрегулировать зазор, поднимите головку миксера и снимите насадку.
4 С помощью гаечного ключа открутите гайку ❶, чтобы можно было регулировать положение вала ❷ Чтобы опустить насадку ближе к дну чаши, поверните вал взбивалки против часовой стрелки. Чтобы приподнять насадку выше от дна чаши, поверните вал по часовой стрелке.
5 Закрутите гайку.
6 Установите насадку на место и опустите головку миксера. Для лучшего перемешивания венчик или К-образная насадка должны **почти** касаться дня чаши ❸.
7 Повторяйте выше описанную процедуру до тех пор, пока насадка не будет установлена правильно. Как только насадка займет необходимое положение, тщательно закрутите гайку.



Гибкая взбивалка
- В идеале гибкая взбивалка должна почти касаться дна чаши, но, при этом, лопасть мешалки не должна гнуться, т.к. это может привести к излишнему износу. В случае необходимости отрегулируйте высоту насадки, как указано выше.

неисправность

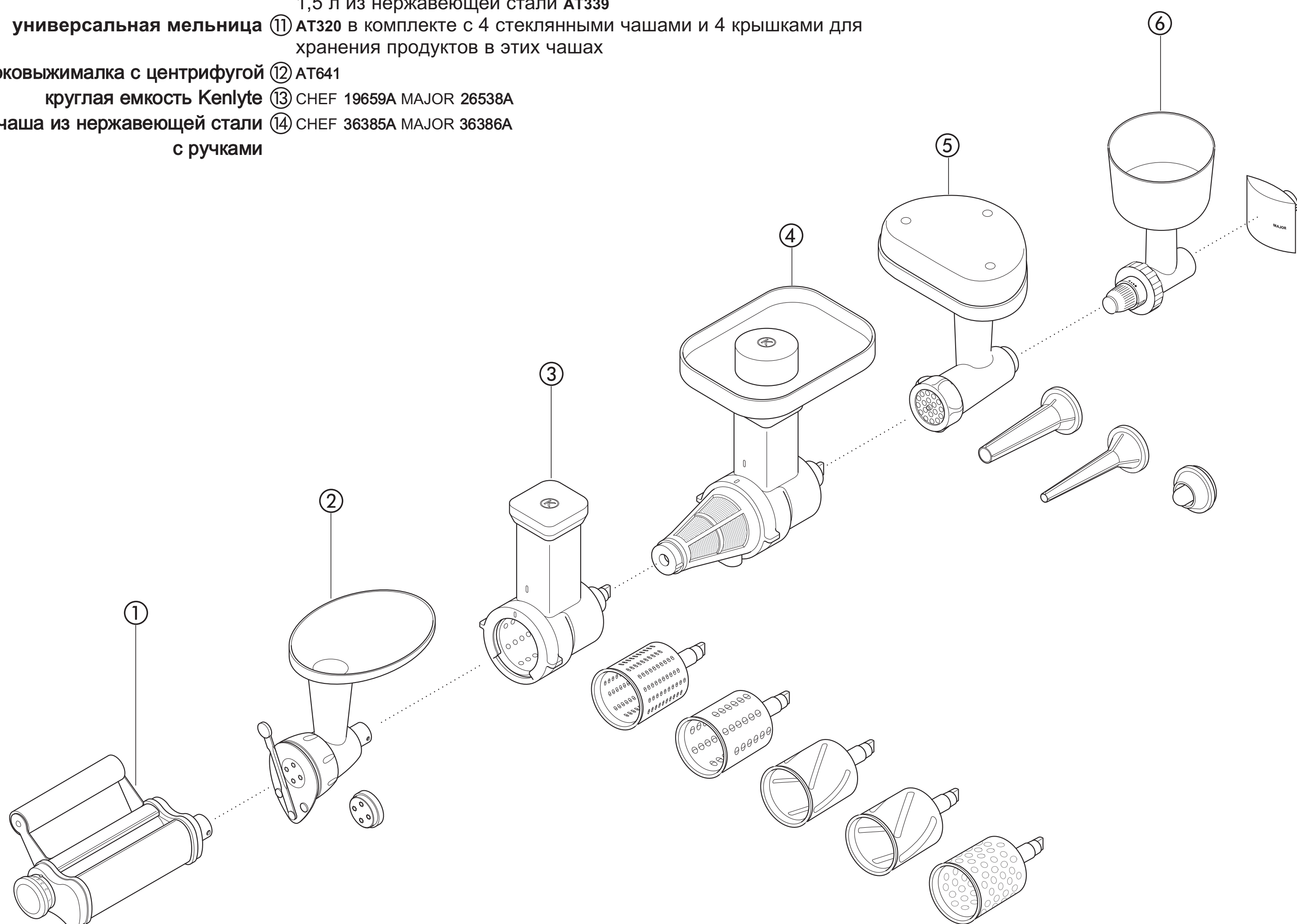
- Миксер во время работы останавливается.

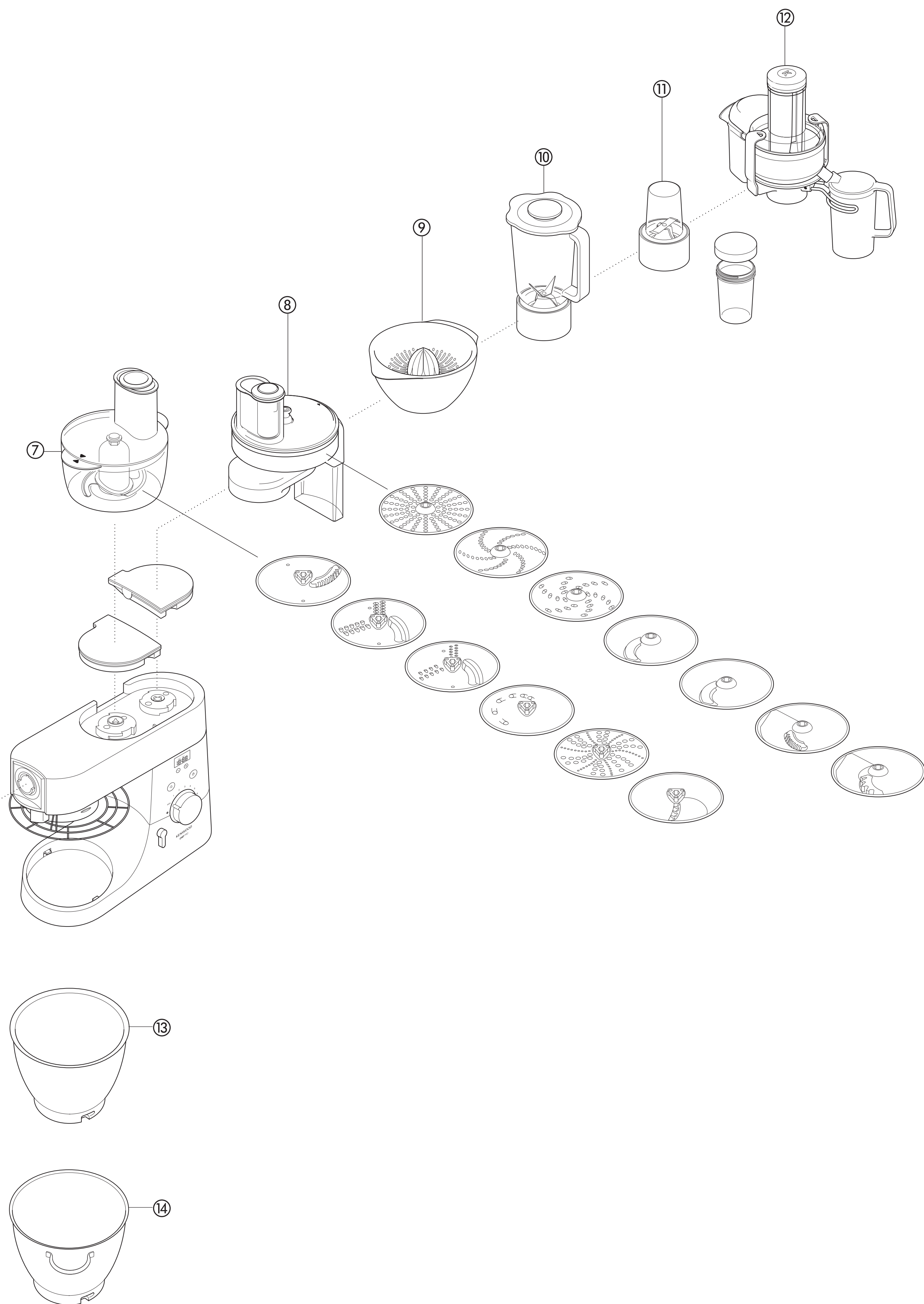
Решение
- Данная модель миксера оснащена устройством защиты от перегрузок. В случае перегрузки миксер остановится во избежание повреждения кухонной машины. Если подобное случится, отключите миксер от сети. Извлеките часть ингредиентов для уменьшения нагрузки и не включайте миксер на протяжении нескольких минут. Затем снова подключите прибор к сети и нажмите кнопку «Страт/Стоп». Если миксер сразу не включится, подождите еще некоторое время; миксер должен остыть.

Насадки для кухонного комбайна

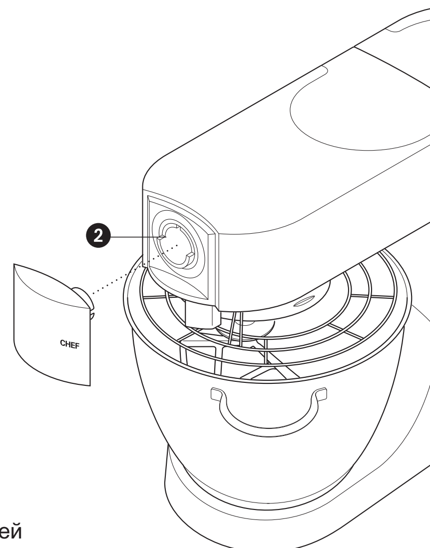
Для приобретения насадки, не входящей в комплект вашего кухонного комбайна, обратитесь в сервисный центр KENWOOD.

приспособления	код приспособления
насадка для приготовления макаронного теста	① **AT970A**
дополнительные приспособления для приготовлениямакаронного теста (не показано) используется совместно с AT970A	**AT971A** tagliatelle **AT972A** tagliolini **AT973A** trenette **AT974A** spaghetti
насадка для приготовления макаронных изделий	② В комплект **AT910** входит форма maccheroni rigati (можно приобрести на выбор 12 форм и приспособление для заготовки печенья)
ротационный измельчитель продуктов	③ **AT643** поставляется в комплекте с 5 режущими барабанами
многофункциональная пресс для ягод	④ **AT644**
насадка для рубки продуктов	⑤ **AT950A** поставляется с a большой цевкой колбасного шприца b малой цевкой колбасного шприца c устройством для приготовления кебаба
мельница для зерна	⑥ **AT941A**
соковыжималка насадка для переработки продуктов	⑦ **AT640** в комплекте с 3 приспособлениями для нарезки (стандарт) и ножом
терка	⑧ **AT340** поставляется с набором насадок
для цитрусовых	⑨ **AT312**
чаша-растворитель	⑩ 1,5 л полиакрилат **AT337**, 1,5 л стекло **AT338**, 1,5 л из нержавеющей стали **AT339**
универсальная мельница	⑪ **AT320** в комплекте с 4 стеклянными чашами и 4 крышками для хранения продуктов в этих чашах
соковыжималка с центрифугой	⑫ **AT641**
круглая емкость Kenlyte	⑬ CHEF **19659A** MAJOR **26538A**
чаша из нержавеющей стали с ручками	⑭ CHEF **36385A** MAJOR **36386A**




⑦
⑧
⑨
⑩
⑪
⑫
⑬
⑭

ОЧИСТКА И УХОД



Уход и очистка

- Всегда отключайте комбайн от сети перед его очисткой.
- На установочном адаптере ❷. при первом использовании электроприбора может появиться немного густой смазки. Это нормальное явление – просто удалите смазку.

блок электродвигателя, крышки приводов, Предохранитель для пальцев

- Протереть влажной тряпкой, высушить после каждого использования.
- Если прибор не используется, всегда устанавливайте крышки приводов на место.
- Не использовать абразивы и не погружать в воду.

чаша

- Помыть руками, тщательно высушить или вымывать в посудомоечной машине.
- Не используйте проволочную щетку, металлическую мочалку или отбеливатель для чистки чаши из нержавеющей стали. Для удаления известкового налета, используйте уксус.
- Не подвергайте прибор воздействию источников тепла (верхней панели электроплиты, электропечей, микроволновых печей).

насадки

- Помыть руками, тщательно высушить или вымывать в посудомоечной машине.

Обслуживание и забота о покупателях

- При повреждении шнура в целях безопасности он должен быть заменен в представительстве компании или в специализированной мастерской по ремонту агрегатов «Кенвуд»

Если вам нужна помощь в:

- пользовании прибором или
- техобслуживании или ремонте

Обратитесь в магазин, в котором вы приобрели прибор.

- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.





ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЯ СОГЛАСНО ДИРЕКТИВЕ ЕС 2002/96/ЕС.

По истечении срока службы изделие нельзя выбрасывать как бытовые (городские) отходы.

Изделие следует передать в специальный коммунальный пункт раздельного сбора отходов местное учреждение или в предприятие, оказывающее подобные услуги. Отдельная утилизация бытовых приборов позволяет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья, которыми чревата ненадлежащая утилизация, и позволяет восстановить материалы, входящие в составе изделий, обеспечивая значительную экономию энергии и ресурсов. В качестве напоминания о необходимости отдельной утилизации бытовых приборов на изделие нанесен знак в виде перечеркнутого мусорного бака на колесах.

РЕЦЕПТЫ

Необходимые рекомендации по выпечке хлеба см. на странице 164.

Белый хлеб *крутое тесто английского типа*

Ингредиенты
- 1,36кг муки 'сильной' муки обычного помола
- 15мл (3 ч. л.) соли
- 25г свежих дрожжей или 15г/20мл сухих дрожжей + 5мл (1 ч. л). сахара
- 750мл теплой воды - температурой 43˚C. Измерьте температуру термометром, а за неимением такового добавьте 250мл кипятка к 500мл холодной воды.
- 25г свиного жира

Способ приготовления
1. **Сухие дрожжи:** (тип дрожжей, для которого необходимо восстановление влагосодержания) налейте в резервуар теплой воды. Затем добавьте дрожжи и сахар и оставьте на 10 минут до появления пены.
   Свежие дрожжи: покрошите в муку.
   Другие типы дрожжей: следуйте указаниям изготовителя.
2. Налейте жидкость в емкость Затем добавьте муку (со свежими дрожжами, если таковые используются), соль и жир.
3. Размешивайте тесто на минимальной скорости в течение 45 - 60 секунд. Затем увеличьте скорость до значения 1 и продолжайте размешивать, пока смесь не превратится в тесто, добавляя при необходимости муку.
4. Перемешивайте еще 3 - 4 минуты на скорости 1 до получения однородной эластичной массы, которая не должна прилипать к стенкам емкости.
5. Выложите тесто в полиэтиленовый пакет, смазанный жиром, или в кастрюлю, накрыв ее полотенцем. Оставьте тесто в теплом месте до двухкратного увеличения в объеме.
6. Вымесите тесто вторично в течение 2 минут на скорости 1.
7. Заполните тестом (наполовину) 4 жестяные формы для выпечки на 450г, смазанные жиром, или сформуйте булочки. Затем накройте кухонным полотенцем и оставьте в теплом месте до двукратного увеличения объема.
8. Выпекайте *батоны* при 230˚C при положении '8' регулятора духовки в течение 30 - 35 минут, а *булочки* в течении 10 - 15 минут.

- Готовый хлеб издает при постукивании по нижней корочке 'пустой' звук.

Песочное тесто

ингредиенты
- 450г муки, просеять вместе с солью
- 5мл (1 ч.л.) соли
- 225г жира (смесь свиного жира и маргарина, охлажденная)
- около 80мл воды

полезные советы
- не перемешивайте тесто излишне долго.

способ приготовления
1. Поместите муку в емкость. Нарежьте жир крупными кубиками и добавьте к муке.
2. Замешивайте на скорости 1 до тех пор, пока тесто не станет густым. Остановите замешивание до того, как тесто приобретет «сальный» вид.
3. Добавьте воду и перемешайте на минимальной скорости. Остановите перемешивание, как только вода будет поглощена тестом.
4. Выпекайте при температуре 200˚C при положении '6' регулятора духовки. Время выпечки зависит от начинки.

«павлова»

ингредиенты
- белок 3 крупных яиц
- 175 г сахарной пудры
- 275 мл двойных сливок
- свежие фрукты, например, малина, клубника, грейпфруты, киви

способ приготовления
1. Взбивать яичные белки на большой скорости до состояния «воздушности».
2. Продолжить взбивание на скорости «5», периодически добавляя по 1 ложке сахарной пудры. После добавления очередной ложки взбивать.
3. Положить на противень лист силиконовой бумаги, затем ложкой расположить на бумаге меренги, которые должны образовать круглое «гнездо» диаметром около 20 см.
4. Поместить противень в печь, предварительно нагретую до 150°C (положение рукоятки газовой плиты «2») и сразу же снизить температуру до 140°C (положение рукоятки газовой плиты «1»), при которой выпекать продукт в течение 1 ч. Выключить печь, но оставить «павлову» в печи до остывания.
5. Когда продукт будет готов, отделить от него силиконовую бумагу и переместить продукт на сервировочное блюдо. Взбивать крем до состояния «воздушности», после чего покрыть им продукт «павлова» и украсить фруктами.

РЕЦЕПТЫ *(ПРОДОЛЖЕНИЕ)*

восхитительный шоколадный кекс

ингредиенты
- 225 г размягченное сливочное масло
- 250 г сахарной пудры
- 4 яйца
- 5 мл (1 чайная ложка) быстрорастворимого кофе, которую следует растворить в 15 мл (1 столовая ложка) горяче„z воды
- 30 мл (2 столовых ложки) молока
- 5 мл (1 чайная ложка) миндальной эссенции
- 50 г молотого миндаля
- 100 г самоподнимающейся муки
- 5 мл (1 чайная ложка) разрыхлителя теста
- 50 г несладкого какао-порошка

способ приготовления
1. Приготовить из сливочного масла и сахарной пудры крем, начав взбивание на малой скорости и постепенно увеличивая ее до получения легкой и пышной смеси. Извлечь смесь из чаши и удалить ее со сбивалки.
2. Взбить яйца в чаше, включив миксер на высокой скорости. Взбивать небольшими порциями, добавляя в чашу яичную смесь до получения однородной массы. Выключить миксер и удалить готовую смесь со сбивалки.
3. Смешать растворенный кофе, молоко и миндалевую эссенцию, включив миксер на малой скорости. Добавить молотый миндаль, просеянную муку, разрыхлитель теста и какао-порошок. Смешивать на малой скорости до получения однородной смеси.
4. Разложить смесь в две жестяные формы для выпечки кекса, размером 20 см каждая, дно которых выстлано промасленной маслонепроницаемой бумагой. Разровнять смесь по верху и выпекать кексы при 180оС (положение рукоятки газовой плиты «4») примерно в течение 30 мин., пока при прикосновении они не начнут «пружинить».
5. Перевернуть формы и охладить на решетке.

шоколадная начинка «мусселин»

ингредиенты
- 275 г чистого плиточного шоколада, разломанного на мелкие кусочки
- 225 мл двойных сливок

способ приготовления
1. Растопите шоколад в чаше, которую с этой целью следует поместить на кастрюлю с кипящей водой (на медленном огне).
2. Приготовить крем, начав сбивание на малой скорости и постепенно увеличивая ее, пока не будет получена «воздушная» смесь.
3. После расплавления шоколада прекратите подогревание чаши и большой ложкой добавьте шоколад в крем.
4. Выложить шоколадную начинку поровну на остывшие кексы.

Приготовление орехово-медовой пасты с помощью измельчителя

ингредиенты
- 25 г толченых орехов
- 875 г чистого меда при комнатной температуре

способ приготовления
1. Поместите ингредиенты в указанном выше порядке в измельчитель.
2. Перемешайте в течение 5 секунд в кратковременном режиме.
3. Используйте по назначению.

γνωρίστε τη μηχανή κουζίνας της Kenwood

πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή Kenwood
- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τις ετικέτες.

ασφάλεια
- Θέστε εκτός λειτουργίας και αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα πριν προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε εργαλεία/εξαρτήματα, μετά από τη χρήση και πριν από τον καθαρισμό.
- Κρατείστε τα δάχτυλά σας μακριά από τα κινούμενα μέρη και τα προσαρμοσμένα εξαρτήματα.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς να την επιβλέπετε και κρατήστε τα παιδιά μακριά από αυτήν.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευές που παρουσιάζουν βλάβη. Πρώτα επισκευάστε ή ελέγξτε τις: Δείτε σχετικά το κεφάλαιο 'σέρβις' στη σελίδα 178.
- Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο να κρέμεται ώστε να μπορεί να το πιάσει ένα παιδί.
- Μην αφήνετε ποτέ να βραχούν η μονάδα τροφοδοσίας, το καλώδιο ή το φις.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα που δεν είναι εγκεκριμένα από την Kenwood ή περισσότερα από ένα εξαρτήματα ταυτόχρονα.
- Μην υπερβαίνετε ποτέ τις μέγιστες χωρητικότητες που αναγράφονται στη σελίδα 174.
- Όταν χρησιμοποιείτε ένα εξάρτημα διαβάζετε τις οδηγίες ασφαλείας που το συνοδεύουν.
- Προσέχετε όταν σηκώνετε αυτή τη συσκευή καθώς είναι βαριά. Βεβαιωθείτε ότι η κεφαλή είναι ασφαλισμένη και ότι το μπωλ, τα εργαλεία, τα καλύμματα υποδοχών και το καλώδιο είναι στερεωμένα πριν να τη σηκώσετε.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, παρά μόνον εάν βρίσκονται υπό την επίβλεψη ατόμου που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή ακολουθούν τις οδηγίες του σχετικά με τη λειτουργία της συσκευής.
- Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό παρακολούθηση, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δε φέρει οποιαδήποτε ευθύνη αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με λανθασμένο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.

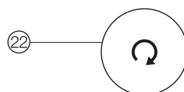
πριν συνδέσετε τη συσκευή στο ρεύμα
- Βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρική σας παροχή είναι ίδια με αυτήν που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με την οδηγία της ΕΚ 2004/108/ΕΚ σχετικά με την Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα και τον κανονισμό ΕΚ υπ' αριθμόν 1935/2004 της 27/10/2004 σχετικά με τα υλικά που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

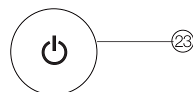
πριν από την πρώτη χρήση
1. Πλύνετε όλα τα μέρη της συσκευής: δείτε σχετικά το κεφάλαιο 'φροντίδα και καθαρισμός' στη σελίδα 178.
2. υποδοχή μέσης ταχύτητας

γνωρίστε τη μηχανή κουζίνας της Kenwood

στόμια εξαρτημάτων ❶ στόμιο υψηλής ταχύτητας
❷ υποδοχή μέσης ταχύτητας
❸ στόμιο χαμηλής ταχύτητας
❹ υποδοχέας εργαλείων
το μίξερ ⑤ κεφαλή μίξερ
⑥ αρπάγη ασφαλίσεως στομίου
⑦ προστατευτικό πλέγμα για τα δάχτυλα
⑧ μπωλ
⑨ βάση τοποθέτησης μπολ
⑩ αρπάγη κεφαλής μίξερ
⑪ διακόπτης ταχύτητας
⑫ Μονάδα κινητήρα
⑬ χτυπητήρι K
⑭ εύκαμπτος αναδευτήρας
⑮ χτυπητήρι για μαρέγκα
⑯ γάντζος ζύμης
⑰ σπάτουλα



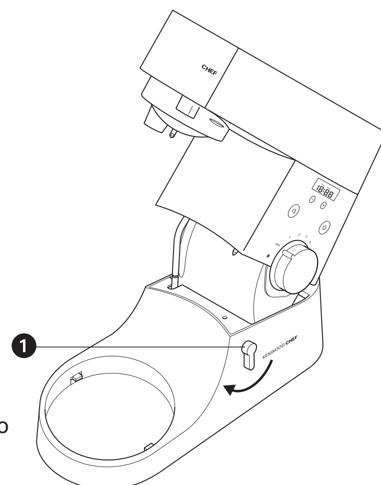


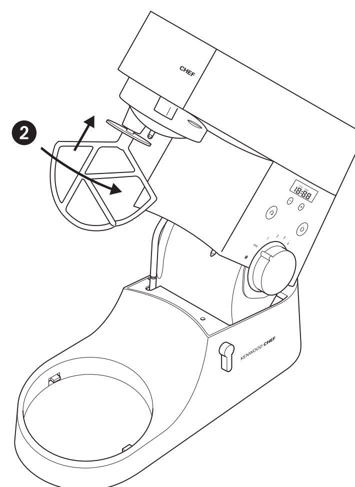


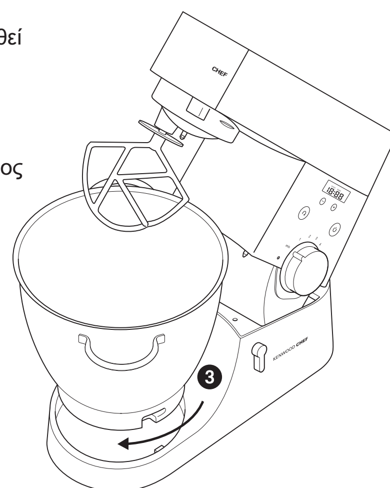
πίνακας ελέγχου

⑱ ενδεικτική λυχνία λειτουργίας
⑲ οθόνη χρονομέτρησης
⑳ κουμπί μείωσης χρόνου
㉑ κουμπί αύξησης χρόνου
㉒ κουμπί χαμηλής ταχύτητας
㉓ πλήκτρο έναρξης/τερματισμού

το μίξερ







τα εργαλεία ανάμιξης και μερικές από τις χρήσεις τους

χτυπητήρι K
- Για να παρασκευάσετε κέικ, μπισκότα, ζύμη σφολιάτας, ζάχαρη άχνη, γέμιση, εκκλέρ και πουρέ πατάτας.

εύκαμπτος αναδευτήρας
- Ιδανικό για να αφαιρείτε τα υλικά που αναμειγνύετε από τα τοιχώματα και τη βάση του μπολ κατά τη διάρκεια της ανάμειξης.

χτυπητήρι για μαρέγκα
- Για αυγά, κρέμα γάλακτος, βούτυρο, σπογγώδη κέικ χωρίς λίπη, μαρέγκες, κέικ τυριού, μους, σουφλέ. Μη χρησιμοποιείτε το χτυπητήρι για πυκνά μίγματα (π.χ. για να παρασκευάσετε κρεμώδες μίγμα από βούτυρο και ζάχαρη) - διότι μπορεί να το καταστρέψετε.

γάντζος ζύμης
- Για μίγματα που περιέχουν μαγιά.

για να χρησιμοποιήσετε το μίξερ σας

1 Στρέψτε το μοχλό ανύψωσης κεφαλής προς τα δεξιά ❶ και σηκώστε την κεφαλή του μίξερ μέχρι να ασφαλίσει.

για να τοποθετήσετε ένα εργαλείο κάποιο εργαλείο

2 Πιέστε προς τα πάνω μέχρι να σταματήσει ❷ και στη συνέχεια, στρέψτε το για να ασφαλίσει.

3 Προσαρμόστε το μπωλ επάνω στη βάση - πιέστε προς τα κάτω και στρέψτε κατά τη φορά κίνησης των δεικτών του ρολογιού ❸

4 Για να χαμηλώσετε την κεφαλή του μίξερ, σηκώστε την ελαφρά, έπειτα στρέψτε το μοχλό ανύψωσης κεφαλής προς τα δεξιά. Χαμηλώστε την να ασφαλίσει στη θέση της.

για να αφαιρέσετε ένα εργαλείο
- Στρέψτε και αφαιρέστε.

5 Συνδέστε το μίξερ στην παροχή ρεύματος. Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη 88:88, στη συνέχεια θα εξαφανιστεί και η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας θα παραμείνει αναμμένη .

6 Στρέψτε το διακόπτη ταχύτητας ❹ στην ταχύτητα που θέλετε και έπειτα πατήστε το κουμπί έναρξης/τερματισμού ⏻ για να λειτουργήσει το μίξερ. Το χρονόμετρο θα μετρά ανά δευτερόλεπτο.
Μπορείτε να αλλάξετε την ταχύτητα οποιαδήποτε στιγμή, ενώ λειτουργεί το μίξερ.

7 Απενεργοποιήστε το μίξερ πατώντας το κουμπί έναρξης/τερματισμού ⏻. Θα εμφανιστεί ο χρόνος λειτουργίας και, εάν η συσκευή ενεργοποιηθεί ξανά, το χρονόμετρο θα συνεχίσει να μετρά, με την προϋπόθεση ότι δεν έχουν παρέλθει περισσότερα από 3 λεπτά. Εάν το μίξερ δεν χρησιμοποιηθεί μέσα σε αυτό το χρονικό διάστημα, η οθόνη θα επανέλθει στην αρχική ρύθμιση 00:00.

Σημαντικό – Εάν σηκώσετε κάποια στιγμή την κεφαλή του μίξερ, ενώ λειτουργεί, το μίξερ θα απενεργοποιηθεί αυτόματα και δεν θα ενεργοποιηθεί ξανά, εάν δεν κατεβάσετε την κεφαλή του μίξερ. Θα ενεργοποιηθεί ξανά μόνο όταν κατεβάσετε την κεφαλή και πατήσετε το κουμπί έναρξης/τερματισμού ⏻.

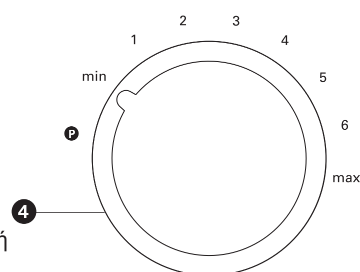
θέση λειτουργίας παλμού

Για να επιλέξετε τη λειτουργία παλμού στρέψτε το διακόπτη ταχύτητας προς τα αριστερά στη θέση Ⓟ. Το μίξερ θα λειτουργεί με τη μέγιστη ταχύτητα για όσο χρονικό διάστημα διατηρείτε στραμμένο το διακόπτη σε αυτή τη θέση. Εάν αφήσετε το διακόπτη θα στραφεί στη θέση 'νιξ' και το μίξερ θα σταματήσει.
Σημείωση: Εάν το μίξερ έχει ρυθμιστεί στον τρόπο λειτουργίας χρονομέτρησης, η λειτουργία παλμού δεν θα λειτουργήσει.

κουμπί χαμηλής ταχύτητας

Πατήστε και αφήστε το κουμπί χαμηλής ταχύτητας ↻ και το μίξερ θα λειτουργήσει αυτόματα στη χαμηλότερη ταχύτητα για 2-3 δευτερόλεπτα. Μπορείτε να κρατήσετε πατημένο το κουμπί για λειτουργία μεγαλύτερης διάρκειας ή να το πατάτε επανειλημμένα, όταν χρειάζεται να προσθέσετε υλικά.
Σημείωση: Εάν το μίξερ έχει ρυθμιστεί στον τρόπο λειτουργίας χρονομέτρησης, η λειτουργία χαμηλής ταχύτητας δεν θα λειτουργήσει.

ταχύτητες ❹



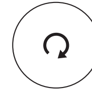
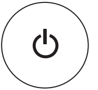
χτυπητήρι K
- **για να αναμίξετε λίπος και ζάχαρη μέχρι το μίγμα να αποκτήσει κρεμώδη υφή** ξεκινήστε στην πιο χαμηλή ταχύτητα 'min', αυξάνοντας σταδιακά μέχρι την ταχύτητα 'max'.
- **για να χτυπήσετε αυγά μέχρι το μίγμα να αποκτήσει κρεμώδη υφή** 4 - 'max'.
- **για να ανακατέψετε ελαφρά αλεύρι, φρούτα κλπ. με άλλα υλικά** Min - 1.
- **για να αναμίξετε ταυτόχρονα όλα τα υλικά για μίγμα κέικ** ξεκινήστε στην πιο χαμηλή ταχύτητα 'min', αυξάνοντας σταδιακά μέχρι την πιο υψηλή ταχύτητα 'max'.
- **για να προσθέσετε σταδιακά λίπος σε αλεύρι** min - 2.

εύκαμπτος αναδευτήρας
- αφαίρεση των υλικών που αναμειγνύετε από τα τοιχώματα του **μπολ** ξεκινήστε από το την ελάχιστη ταχύτητα min και αυξήστε σταδιακά μέχρι το 3.

χτυπητήρι για μαρέγκα
- Σταδιακά αυξήστε στη μέγιστη ταχύτητα 'max'.

γάντζος ζύμης
- Ξεκινήστε από την μικρότερη ταχύτητα 'min', αυξάνοντας σταδιακά έως το 1.



για να χρησιμοποιήσετε το χρονόμετρο αντίστροφης μέτρησης

1 Συνδέστε το μίξερ στην παροχή ρεύματος. Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη 88:88, στη συνέχεια θα εξαφανιστεί και η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας θα παραμείνει αναμμένη ▭.
2 Πατήστε το κουμπί + ή το κουμπί – για ένα δευτερόλεπτο και η ένδειξη λειτουργίας θα σβήσει ενώ στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη 00:00.
3 Πατήστε τα κουμπιά + και – μέχρι να εμφανιστεί η ώρα που θέλετε. Το χρονόμετρο θα μετρά ανά 5 δευτερόλεπτα. Εάν κρατήσετε πατημένα τα κουμπιά, οι αριθμοί θα αλλάζουν γρηγορότερα ανάλογα με το χρονικό διάστημα που τα κρατάτε πατημένα. Μπορείτε να ρυθμίσετε ως μέγιστο χρονικό διάστημα τα 60 λεπτά. Εάν δεν επιλέξετε χρονικό διάστημα εντός 30 δευτερολέπτων, η οθόνη θα επιστρέψει στην προβολή της ένδειξης λειτουργίας.
4 Πατήστε το κουμπί έναρξης/τερματισμού ⏻ για να ενεργοποιήσετε το μίξερ και το χρονόμετρο θα αρχίσει να μετρά αντίστροφα ανά δευτερόλεπτο.

- Μπορείτε να διακόψετε προσωρινά τη λειτουργία του μίξερ, όποτε θέλετε, πατώντας μια φορά το κουμπί έναρξης/τερματισμού, διακόπτοντας επίσης προσωρινά την αντίστροφη μέτρηση. Για να αρχίσει ξανά να λειτουργεί το μίξερ πατήστε το κουμπί έναρξης/τερματισμού, το μίξερ θα λειτουργήσει και η αντίστροφη μέτρηση θα συνεχιστεί. Εάν το μίξερ παραμείνει στον τρόπο λειτουργίας παύσης για δέκα λεπτά, το χρονόμετρο θα μηδενιστεί αυτόματα και θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος για 2 δευτερόλεπτα.

5 Η διαδικασία ανάμειξης θα σταματήσει αυτόματα όταν παρέλθει όλο το χρονικό διάστημα και θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος για 5 δευτερόλεπτα. Στην οθόνη θα αναβοσβήσει η ένδειξη 00:00 για 5 δευτερόλεπτα, στη συνέχεια θα εξαφανιστεί και θα εμφανιστεί η ένδειξη λειτουργίας ▭.

για να μηδενίσετε το χρονόμετρο

1 Μηδενίστε το χρονόμετρο πατώντας ταυτόχρονα τα πλήκτρα – και +. Εάν, ωστόσο, δεν έχετε χρησιμοποιήσει το μίξερ για 30 λεπτά, η οθόνη θα επανέλθει αυτόματα στην αρχική ρύθμιση 00:00.

μέγιστες χωρητικότητες

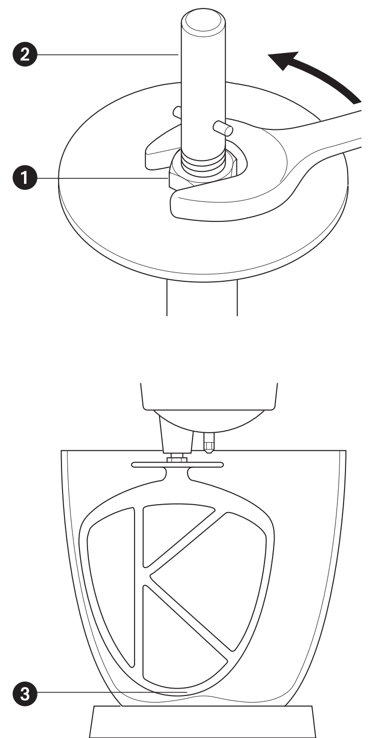
	CHEF	MAJOR
ζύμη σφολιάτας	• Βάρος αλευριού: 680γρ	Βάρος αλευριού: 910γρ
σφιχτό μίγμα μαγιάς	• Βάρος αλευριού: 1.36 κιλά	Βάρος αλευριού: 1.5 κιλά
	• Συνολικό βάρος: 2.18 κιλά	Συνολικό βάρος: 2.4 κιλά
μαλακό μίγμα μαγιάς	• Βάρος αλευριού: 1.3 κιλά	Βάρος αλευριού: 2.6 κιλά
	• Συνολικό βάρος: 2.5 κιλά	Συνολικό βάρος: 5 κιλά
μίγμα για κέικ φρούτων	• Συνολικό βάρος: 2.72 κιλά	Συνολικό βάρος: 4.55 κιλά
ασπράδια αυγών	• 12	16

γενικές συμβουλές
- Σταματάτε συχνά τη διαδικασία ανάμειξης για να καθαρίσετε τα τοιχώματα του μπολ με τη σπάτουλα.
- Τα αυγά που βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου είναι τα καταλληλότερα για χτύπημα.
- Πριν χτυπήσετε ασπράδια αυγού βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν υπολείμματα λίπους ή κρόκου στο χτυπητήρι ή στο μπολ.
- Χρησιμοποιείτε κρύα υλικά για την παρασκευή ζύμης σφολιάτας εκτός και αν η συνταγή σας προτρέπει να κάνετε κάτι άλλο.

σημεία προσοχής για την παρασκευή ψωμιού

σημαντικό
- Μην υπερβαίνετε ποτέ τις αναφερόμενες μέγιστες ποσότητες – θα υπερφορτώσετε τη συσκευή.
- Εάν ακούσετε τον κινητήρα της συσκευής να καταπονείται, σβήστε τη συσκευή, αφαιρέστε τη μισή ζύμη και επεξεργαστείτε κάθε ένα από τα δύο μέρη της ζύμης ξεχωριστά.
- Τα υλικά ανμιγνύονται καλύτερα εάν πρώτα τοποθετήσετε τα υγρά μέσα στο μπολ.

προβλήματα κατά τη λειτουργία



πρόβλημα

- το χτυπητήρι για μαρέγκα ή το χτυπητήρι K χτυπούν επάνω στον πυθμένα της λεκάνης ή δεν φτάνουν στα υλικά που βρίσκονται στο κάτω μέρος της λεκάνης.

λύση
- Ρυθμίστε το ύψος ως εξής:

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.
2. Ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ και τοποθετήστε τον συρμάτινο αναδευτήρα ή τον αναδευτήρα σχήματος K.
3. Χαμηλώστε την κεφαλή του μίξερ. Αν χρειάζεται να ρυθμίσετε το ύψος, ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ και αφαιρέστε το εξάρτημα.
4. Με ένα κλειδί ξεσφίγξτε το παξιμάδι ➊ τόσο όσο χρειάζεται ώστε να διορθωθεί η θέση του άξονα ➋ Για να φέρετε το εξάρτημα πιο κοντά στον πάτο του μπολ, στρέψτε τον άξονα του αναδευτήρα σχήματος K αριστερόστροφα. Για να ανεβάσετε το εξάρτημα και να απομακρυνθεί από τον πάτο του μπολ, στρέψτε τον άξονα δεξιόστροφα.
5. Σφίξτε ξανά το παξιμάδι.
6. Τοποθετήστε το εξάρτημα στο μίξερ και κατεβάστε την κεφαλή. Για βέλτιστη απόδοση, ο συρμάτινος αναδευτήρας ή ο αναδευτήρας σχήματος K πρέπει **σχεδόν** να αγγίζει τον πάτο του μπολ ➌.
7. Επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα κατά περίπτωση μέχρις ότου τοποθετηθεί σωστά το εξάρτημα. Όταν το εξάρτημα τοποθετηθεί σωστά, σφίξτε καλά το παξιμάδι.

εύκαμπτος αναδευτήρας
- Ιδανικά, ο εύκαμπτος αναδευτήρας πρέπει σχεδόν να εφάπτεται στο κάτω μέρος του μπολ, αλλά βεβαιωθείτε ότι το πτερύγιο του εύκαμπτου αναδευτήρα δεν λυγίζει ακουμπώντας τον πάτο του μπολ, καθώς κάτι τέτοιο θα μπορούσε να προκαλέσει σημαντική φθορά. Εάν χρειαστεί, προσαρμόστε όπως περιγράφεται αναλυτικά παραπάνω.

πρόβλημα

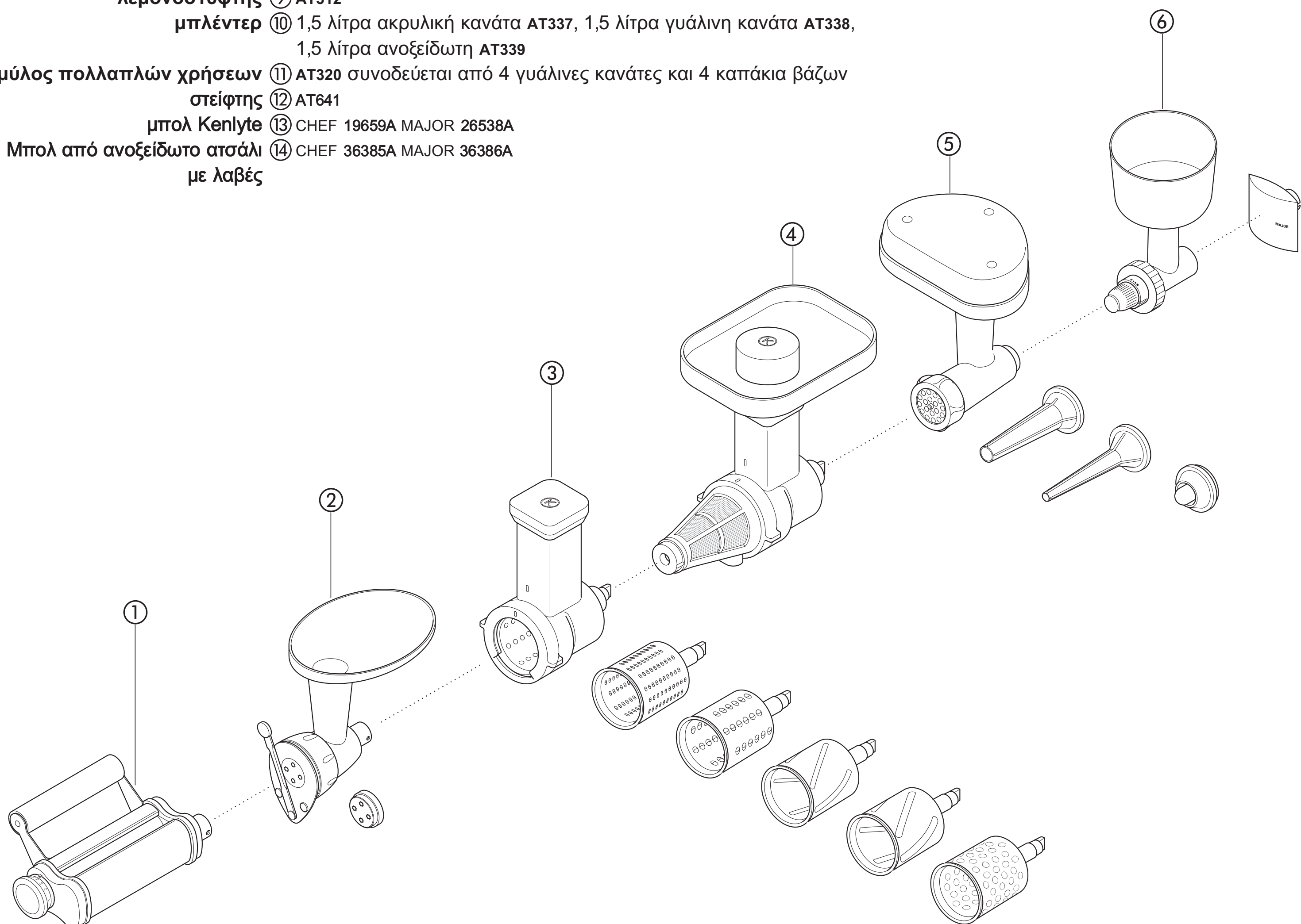
- Το μίξερ σταματά ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.

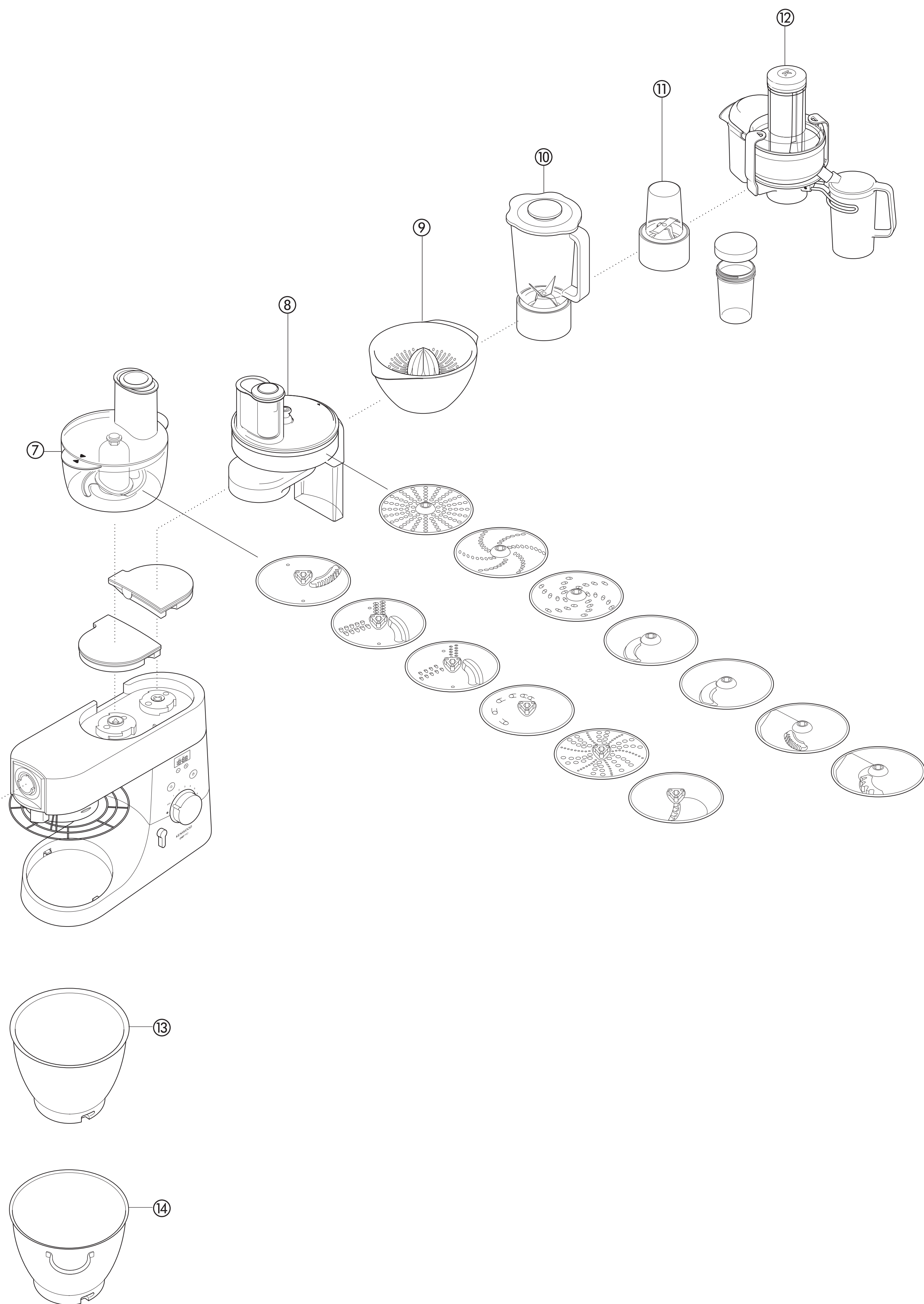
λύση
- Το μίξερ διαθέτει μηχανισμό Ιροστασίας υΙερφόρτωσης Ιου αΙενεργοΙοιεί το μίξερ όταν υΙερφορτώνεται για να Ιροστατεύσει τη συσκευή. Εάν συμβεί αυτό, αΙοσυνδέστε το μίξερ. Αφαιρέστε ένα μέρος των υλικών για να μειώσετε το βάρος και Ιεριμένετε για λίγα λεπτά. Συνδέστε το ξανά στην Ιρίζα και Ιατήστε το κουμΙί έναρξης/τερματισμού. Εάν το μίξερ δεν ενεργοΙοιηθεί αμέσως, Ιεριμένετε μερικά λεπτά ακόμη για να κρυώσει.

Τα διαθέσιμα **εξαρτήματα**

Για να προμηθευτείτε κάποιο εξάρτημα που δεν περιλαμβάνεται στη συσκευασία σας, επικοινωνήστε με το σέρβις της KENWOOD.

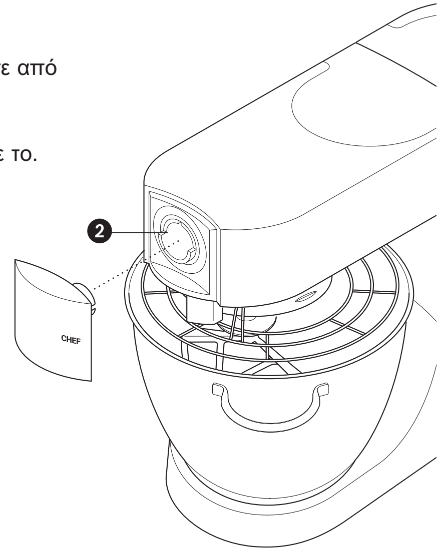
εξάρτημα	κωδικός εξαρτήματος
Παρασκευαστής επίπεδων ζυμαρικών ①	**AT970A**
Πρόσθετα εξαρτήματα ζυμαρικών (δεν εικονίζονται) που χρησιμοποιούνται με το AT970A	**AT971A** ταλιατέλλες **AT972A** ταλιολίνι **AT973A** τρενέτε **AT974A** σπαγγέτι
παρασκευαστής ζυμαρικών ②	**AY910** με φορμάκι για ριγκατόνι (μπορείτε να προσαρμόσετε 12 προαιρετικά φορμάκια μαζί με παρασκευαστή μπισκότων)
περιστρεφόμενο εξάρτημα κοπής τροφίμων ③	**AT643** συνοδεύεται από 5 κυλίνδρους
πρέσα για φρούτα χαμηλής ταχύτητας ④	**AT644**
εξάρτημα άλεσης τροφίμων πολλαπλών χρήσεων ⑤	**AT950A** συνοδεύεται από a μεγάλο επιστόμιο για λουκάνικα b μικρό επιστόμιο για λουκάνικα c εξάρτημα για κέμπε
μύλος αλέσεως δημητριακών ⑥	**AT941A**
εξάρτημα επεξεργασίας τροφών ⑦	**AT640** περιλαμβάνει 3 στάνταρ δίσκους κοπής και μία λεπίδα μαχαιριού
κόφτης – τρίφτης pro ⑧	**AT340** συνοδεύεται από διάφορους τροχούς
λεμονοστύφτης ⑨	**AT312**
μπλέντερ ⑩	1,5 λίτρα ακρυλική κανάτα **AT337**, 1,5 λίτρα γυάλινη κανάτα **AT338**, 1,5 λίτρα ανοξείδωτη **AT339**
μύλος πολλαπλών χρήσεων ⑪	**AT320** συνοδεύεται από 4 γυάλινες κανάτες και 4 καπάκια βάζων
στείφτης ⑫	**AT641**
μπολ Kenlyte ⑬	CHEF **19659A** MAJOR **26538A**
Μπολ από ανοξείδωτο ατσάλι με λαβές ⑭	CHEF **36385A** MAJOR **36386A**





⑦
⑧
⑨
⑩
⑪
⑫
⑬
⑭

καθαρισμός και σέρβις



φροντίδα και καθαρισμός

- Θα πρέπει πάντοτε να σβήνετε τη συσκευή και να την αποσυνδέετε από το ρεύμα πριν από τον καθαρισμό.
- Μπορεί να εμφανιστεί λίγο λιπαντικό στην υποδοχή ❷ όταν τη χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά. Είναι φυσικό – απλά σκουπίστε το.

μοτέρ, καλύμματα υποδοχών, προστατευτικό πλέγμα για τα δάχτυλα

- Μετά από κάθε χρήση, σκουπίστε με υγρό πανί και, στη συνέχεια, στεγνώστε.
- Να τοποθετείτε πάντα τα καλύμματα υποδοχών όταν το μίξερ δεν χρησιμοποιείται.
- Μην χρησιμοποιείτε στιλβωτικά και μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό.

Μπολ

- Πλύνετέ το στο χέρι και, στη συνέχεια, σκουπίστε το καλά ή πλύνετέ το στο πλυντήριο πιάτων.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συρμάτινη βούρτσα, σφουγγάρι από ατσάλι ή λευκαντικό για να καθαρίσετε το μπολ από ανοξείδωτο ατσάλι. Χρησιμοποιήστε ξύδι για να αφαιρέσετε τα άλατα.
- Να φυλάσσεται μακριά από πηγές θερμότητας (εστίες κουζίνας, συμβατικούς φούρνους, φούρνους μικροκυμάτων).

εργαλεία

- Πλύνετε τα στο χέρι και, στη συνέχεια, σκουπίστε τα καλά ή πλύνετέ τα στο πλυντήριο πιάτων.

σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά, πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την Kenwood ή από εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών της Kenwood.

Εάν χρειάζεστε βοήθεια σχετικά με:

- τη χρήση της συσκευής ή
- το σέρβις ή τις επισκευές

επικοινωνήστε με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή σας.

- Σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε από την Kenwood στο Ηνωμένο Βασίλειο.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.



Προειδοποιήσεις για τη σωστή διάθεση του προϊόντος σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/ΕΚ

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να διατίθεται με τα αστικά απορρίμματα.

Πρέπει να διατεθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής απορριμμάτων που ορίζουν οι δημοτικές αρχές, ή στους φορείς που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία. Η Χωριστή διάθεση μιας οικιακής ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη διάθεση καθώς και την ανακύκλωση υλικών από τα οποία αποτελείται ώστε να επιτυγχάνεται σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων. Για την επισήμανση της υποχρεωτικής χωριστής διάθεσης οικιακών ηλεκτρικών συσκευών το προϊόν φέρει το σήμα του διαγραμμένου τροχοφόρου κάδου απορριμμάτων.

συνταγές

Διαβάστε χρήσιμες συμβουλές για την παρασκευή ψωμιού στη σελίδα 174.

λευκό ψωμί *σφιχτή ζύμη Βρετανικού τύπου*

υλικά
- 1.36 κιλά δυνατό άσπρο αλεύρι
- 15 χιλιοστόλιτρα (3 κουταλάκια τσαγιού) αλάτι
- 25γρ φρέσκια μαγιά, ή 15γρ/20 χιλιοστόλιτρα στεγνή μαγιά + 5 χιλιοστόλιτρα (1 κουταλάκι τσαγιού) ζάχαρη
- 750 χιλιοστόλιτρα χλιαρό νερό: 43°C (110°F). Χρησιμοποιήστε ένα θερμόμετρο ή προσθέστε 250 χιλιοστόλιτρα βραστό νερό σε 500 χιλιοστόλιτρα κρύο νερό.
- 25γρ λαρδί

μέθοδος
1. **στεγνή μαγιά** (του τύπου που χρειάζεται εφύγρανση): χύστε το χλιαρό νερό μέσα στο μπωλ, προσθέστε τη μαγιά και τη ζάχαρη και στη συνέχεια αφήστε το μίγμα για 10 λεπτά, μέχρις ότου να αφρίσει.
   φρέσκια μαγιά: θρυμματίστε την μέσα στο αλεύρι.
   άλλοι τύποι μαγιάς: ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή.
2. Χύστε το υγρό μέσα στο μπωλ. Στη συνέχεια προσθέστε το αλεύρι (με τη φρέσκια μαγιά, εάν χρησιμοποιείτε αυτού του τύπου), το αλάτι και το λαρδί.
3. Ζυμώνετε για περίπου 45 - 60 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα 1 και μετά αυξάνετε την ταχύτητα στο 1 μέχρις ότου σχηματιστεί ζύμη, προσθέτοντας λίγο περισσότερο αλεύρι εάν χρειάζεται.
4. Ζυμώνετε για περίπου ακόμα 3 με 4 λεπτά στην ταχύτητα. 1 μέχρι να γίνει η ζύμη λεία και ελαστική και να μπορείτε να την αφαιρέσετε αφήνοντας τα τοιχώματα του δοχείου καθαρά.
5. Τοποθετείτε τη ζύμη σε μια λαδωμένη πλαστική σακούλα ή σε ένα μπωλ ή μια λεκάνη σκεπασμένη με μια πετσέτα κουζίνας και στη συνέχεια αφήστε την σε κάποιο ζεστό μέρος μέχρις ότου να διπλασιαστεί σε μέγεθος.
6. Ξαναζυμώστε για 2 λεπτά στην ταχύτητα 1.
7. Γεμίστε με ζύμη μέχρι τη μέση 4 λαδωμένες φόρμες , ή πλάστε με αυτήν μικρά ψωμάκια. Στη συνέχεια σκεπάστε τη με μια πετσέτα κουζίνας και αφήστε την σε κάποιο ζεστό μέρος μέχρις ότου να διπλασιαστεί σε όγκο.
8. Ψήστε στους 230°C/450°F/στο 8 για φούρνους υγραερίου, για 30 - 35 λεπτά εάν πρόκειται *για φρατζόλες*, ή για 10 - 15 λεπτά εάν πρόκειται *για μικρά ψωμάκια*.

- Όταν η φρατζόλα ή τα ψωμάκια είναι ψημένα παράγουν ένα κούφιο ήχο όταν τα χτυπήσετε ελαφρά στη βάση.

ζύμη σφολιάτας

υλικά
- 450γρ αλεύρι, κοσκινισμένο μαζί με το αλάτι
- 5 χιλιοστόλιτρα αλάτι
- 225γρ λίπος (μίγμα από λαρδί και μαργαρίνη κατευθείαν από το ψυγείο)
- Περίπου 80 χιλιοστόλιτρα (4 κουταλάκια τσαγιού) νερό

χρήσιμη συμβουλή
- Μην αναμίξετε τα υλικά υπερβολικά

μέθοδος
1. Τοποθετήστε το αλεύρι μέσα στο μπωλ. Κόψτε το λίπος σε χονδρά κομμάτια και προσθέστε το μέσα στο αλεύρι.
2. Αναμίξτε στην ταχύτητα 1 μέχρι το μίγμα να αποκτήσει την όψη τριμμένης φρυγανιάς. Σταματήστε να αναμιγνύετε πριν αποκτήσει λιπαρή όψη.
3. Προσθέτετε το νερό και αναμιγνύετε και πάλι στη χαμηλότερη ταχύτητα για όσο χρόνο χρειάζεται να απορροφηθεί το νερό.
4. Ψήστε τη ζύμη σε θερμοκρασία 200°C/400°F/στο 6 για φούρνους υγραερίου, ανάλογα με τη γέμιση.

κέικ πάβλοβα

υλικά
- ασπράδια από 3 μεγάλα αυγά
- 175γρ ζάχαρη άχνη
- 275νμ πλήρης κρέμα γάλακτος
- φρέσκα φρούτα π.χ. βατόμουρα, φράουλες, σταφύλια, φρούτα λιψι

μέθοδος
1. Χτυπήστε τα ασπράδια των αυγών στην υψηλή ταχύτητα μέχρι το μίγμα να 'στέκεται'.
2. Ενώ ο αναδευτήρας βρίσκεται σε λειτουργία στην ταχύτητα 5, προσθέτετε σταδιακά τη ζάχαρη, μία κουταλιά της σούπας κάθε φορά, αναδεύοντας έπειτα από κάθε προσθήκη ποσότητας ζάχαρης.
3. Καλύψτε ένα δίσκο κατάλληλο για ψήσιμο στο φούρνο με χαρτί σιλικόνης, έπειτα τοποθετήστε με το κουτάλι τη μαρέγκα επάνω στο χαρτί σχηματίζοντας φωλιά με διάμετρο περίπου 20εκ.
4. Τοποθετήστε το δίσκο μέσα σε φούρνο που έχετε προθερμάνει στους 150°C, έπειτα μειώστε αμέσως τη θερμοκρασία στους 140°C και ψήστε για 1 ώρα. Σβήστε το φούρνο αλλά αφήστε μέσα το κέικ πάβλοβα για να κρυώσει.
5. Όταν είναι έτοιμο να το σερβίρετε, αφαιρέστε το χαρτί σιλικόνης και τοποθετήστε το επάνω σε πιάτο σερβιρίσματος. Χτυπήστε την κρέμα μέχρι να 'σφίξει' έπειτα απλώστε την επάνω στο κέικ πάβλοβα και διακοσμήστε με φρούτα.

γευστικό κέικ σοκολάτα

υλικά
- 225γρ βούτυρο, μαλακό
- 250γρ ζάχαρη άχνη
- 4 αυγά
- 5ml (1 κουταλάκι του γλυκού) στιγμιαίο καφέ διαλυμένο σε 15νμ (1 κουταλάκι του γλυκού) καυτό νερό
- 30ml (2 κουταλάκια του γλυκού) γάλα
- 5ml (1 κουταλάκι του γλυκού) άρωμα αμυγδάλου
- 50γρ τριμμένα αμύγδαλα
- 100γρ αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 5ml (1 κουταλάκι του γλυκού) μπέικιν πάουντερ
- 50γρ σκόνη κακάο χωρίς ζάχαρη

μέθοδος
1 Χτυπήστε το βούτυρο και τη ζάχαρη σε χαμηλή ταχύτητα αυξάνοντας σταδιακά σε υψηλότερη ταχύτητα μέχρι το μίγμα να γίνει ελαφρύ και αφράτο. Αφαιρέστε το μίγμα από τα τοιχώματα του μπωλ και από τον αναδευτήρα.
2 Χτυπήστε τα αυγά σε μία κανάτα και ενώ το μίξερ βρίσκεται σε λειτουργία σε υψηλή ταχύτητα, προσθέστε σταδιακά σε μικρές ποσότητες τα αυγά μέχρι να ενσωματωθούν στο μίγμα. Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αφαιρέστε το μίγμα από τα τοιχώματα.
3 Αναμίξτε το διαλυμένο καφέ, το γάλα και το άρωμα αμύγδαλο σε χαμηλή ταχύτητα. Προσθέστε τα τριμμένα αμύγδαλα, το κοσκινισμένο αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και το κακάο. Αναμίξτε σε χαμηλή ταχύτητα ώστε να ενσωματωθούν στο μίγμα.
4 Τοποθετήστε το μίγμα σε 2 φόρμες για κέικ των 20εκ τις οποίες έχετε καλύψει με βουτυρωμένο λαδόχαρτο. Ισιώστε την επιφάνεια του μίγματος έπειτα ψήστε στους 180°C για περίπου 30 λεπτά μέχρι να αποκτήσει ελαστική υφή.
5 Σβήστε το φούρνο και αφήστε να κρυώσει σε μεταλλική σχάρα.

γέμιση αραιής κρέμας σοκολάτα

υλικά
- 275γρ σοκολάτα, σε κομμάτια
- 225ml πλήρης κρέμα γάλακτος

μέθοδος
1 Λιώστε τη σοκολάτα τοποθετώντας τη σε μπωλ επάνω από κατσαρολάκι με νερό που βράζει σε πολύ χαμηλή φωτιά.
2 Χτυπήστε την κρέμα ξεκινώντας από χαμηλή ταχύτητα αυξάνοντας σταδιακά σε υψηλότερη ταχύτητα μέχρι να 'σφίξει'.
3 Όταν η σοκολάτα λιώσει αφαιρέστε το μπωλ από τη φωτιά και χρησιμοποιώντας ένα μεγάλο κουτάλι τοποθετήστε τη μέσα στην κρέμα.
4 Απλώστε τη γέμιση σοκολάτα ανάμεσα στα κέικ που έχουν κρυώσει.

άλειμμα με μέλι και ξηρούς καρπούς χρησιμοποιώντας το μπλέντερ

υλικά
- 25 η ψιλοκομμένοι ξηροί καρποί
- 875 η μέλι σε θερμοκρασία δωματίου

μέθοδος
1 Τοποθετήστε τα υλικά στο μπλέντερ με τη σειρά που αναφέρονται παραπάνω.
2 Αναμείξτε τα χρησιμοποιώντας το κουμπί λειτουργίας παλμού για 5 δευτερόλεπτα
3 Συνοδεύστε με ό,τι θέλετε.

ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΕΩΣ

Η εταιρεία KENWOOD HELLAS M.E.Π.Ε. παρέχει στους καταναλωτές 24 μήνες δωρεάν αποκατάσταση βλάβης συμπεριλαμβανομένων των ανταλλακτικών που θα απαιτηθούν, για τα προϊόντα μικροσυσκευών KENWOOD με τους ακόλουθους όρους:

- Η εγγύηση παρέχεται στον αρχικό αγοραστή της συσκευής και ισχύει από την ημερομηνία αγοράς της συσκευής. Το έντυπο της εγγύησης πρέπει να συμπληρώνεται και να σφραγίζεται στο κατάστημα αγοράς.
- Σε περίπτωση βλάβης της συσκευής, η εταιρεία, κατά την κρίση της, αναλαμβάνει την υποχρέωση επαναφοράς της σε ομαλή λειτουργία.
- Ο πελάτης πρέπει να προσκομίζει, ορθά συμπληρωμένο, το έντυπο της εγγυήσεως μαζί με την Απόδειξη Λιανικής Πώλησης ή φωτοτυπία αυτής.
- Για την αποκατάσταση της βλάβης ο καταναλωτής υποχρεούται να μεταφέρει τη συσκευή στα εργαστήριά μας ή στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο σέρβις.
- Προσοχή: Πριν από οποιαδήποτε χρήση διαβάστε τις οδηγίες χρήσης.

Η εγγύηση δεν ισχύει όταν:
- Διαπιστωθεί επέμβαση στη συσκευή από άτομα μη εξουσιοδοτημένα.
- Η βλάβη έχει προέλθει από κακό χειρισμό, αμέλεια, πτώση, κτύπημα ή βλάβη κατά τη μεταφορά.
- Η τάση τροφοδοσίας δεν είναι κανονική.
- Ο αριθμός κατασκευής έχει αλλοιωθεί.
- Έχει παραποιηθεί το έντυπο της εγγύησης.
- Διαπιστωθεί λανθασμένη εγκατάσταση της συσκευής.
- Διαπιστωθεί βλάβη από πτώση κεραυνού μέσω του δικτύου τροφοδοσίας ρεύματος ή του δικτύου λήψεως.
- Η βλάβη οφείλεται σε πτώση ή υπέρταση του δικτύου τροφοδοσίας.

Στις ανωτέρω περιπτώσεις, ο καταναλωτής είναι υποχρεωμένος να καταβάλλει το αντίτιμο για τον έλεγχο της συσκευής, την κατ'οίκον κλήση, και όλα τα έξοδα που θα απαιτηθούν για την επισκευή της.

Προσοχή: Μετά τη λήξη της εγγυήσεως για οποιαδήποτε πρόβλημα επισκευής της συσκευής θα πρέπει να απευθύνεστε πάντοτε στην KENWOOD HELLAS M.E.Π.Ε., ή στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο SERVICE της εταιρείας.
Βεβαιωθείτε ότι τα στοιχεία ταυτότητας της συσκευής συμφωνούν με τα αναγραφόμενα στην εγγύησή σας.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΓΓΥΗΣΗΣ:

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΠΕΛΑΤΗ: ....
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΕΛΑΤΗ:
ΟΔΟΣ: .... ΑΡΙΘΜΟΣ: ....
ΠΟΛΗ: .... Τ.Κ.: .... ΤΗΛΕΦΩΝΟ: ....

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΣΥΣΚΕΥΗΣ:
ΜΑΡΚΑ: .... ΜΟΝΤΕΛΟ/ΣΕΙΡΑ: ....
ΑΡΙΘΜΟΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗΣ: .... ΣΦΡΑΓΙΔΑ/ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΟΣ

ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΑΓΟΡΑΣ:.. ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΑΓΟΡΑΣ: ....
ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΕΛΤΙΟΥ ΛΙΑΝΙΚΗΣ: ....

KENWOOD APPLIANCES HELLAS M.E.Π.Ε.
'Εδρα: Χαλάνδρι, Εθνικής Αντιστάσεως 9-11, 152 32 τηλ.: 210 28 54 880, fax.: 210 28 54 888.
Service: 801 11 44 044
www.kenwood.com.gr

spoznajte svoj kuchynský prístroj Kenwood

pred použitím zariadenia Kenwood
- Starostlivo si prečítajte tieto inštrukcie uschovajte ich pre budúcnosť.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.

bezpečnosť
- Pred nasadením alebo vybratím nástrojov/príslušenstva, po použití a pred čistením vypnite a odpojte zo siete.
- Prsty držte v bezpečnej vzdialenosti od pohyblivých častí a nasadeného príslušenstva.
- Nikdy nenechávajte zapnuté zariadenie bez dozoru.
- Nikdy nepoužívajte poškodené zariadenie. Poškodené zariadenie dajte skontrolovať alebo opraviť: pozri časť „servis" na strane 190.
- Nikdy nenechávajte prívodnú elektrickú šnúru visieť tak, aby ju mohli uchopiť deti.
- Pohonnú jednotku, šnúru ani zástrčku nikdy nevystavujte vlhkosti.
- Nikdy nepoužívajte žiadne neschválené príslušenstvo alebo viac ako jeden doplnok naraz.
- Nikdy neprekračujte maximálne množstvá uvedené na strane 186.
- Pri použití príslušenstva si prečítajte bezpečnostné pokyny, ktoré sa ho týkajú.
- Zariadenie je ťažké, pri jeho dvíhaní buďte opatrní. Pred zdvihnutím sa ubezpečte, že hlava robota je zaistená a že nádoba, nástroje, kryty výstupov a prívodná elektrická šnúra sú zaistené na svojom mieste.
- Toto zariadenie nesmú používať žiadne osoby (vrátane detí), ktoré majú obmedzené fyzické, senzorické alebo mentálne schopnosti, alebo majú málo skúseností s podobnými zariadeniami, iba ak by tak robili pod kvalifikovaným dohľadom alebo ak vopred obdržia dostatočné inštrukcie o obsluhe tohto zariadenia od osoby, ktorá zodpovedá za ich bezpečnosť.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zaručilo, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Firma Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.

pred zapojením do siete
- Overte, či má vaša elektrická sieť rovnaké parametre, aké sú uvedené na spodnej strane zariadenia.
- Toto zariadenie vyhovuje európskej smernici 2004/108/EC o elektromagnetickej znášanlivosti a predpisu č. 1935/2004 zo dňa 27/10/2004 o materiáloch, ktoré sú vhodné na kontakt s potravinami.

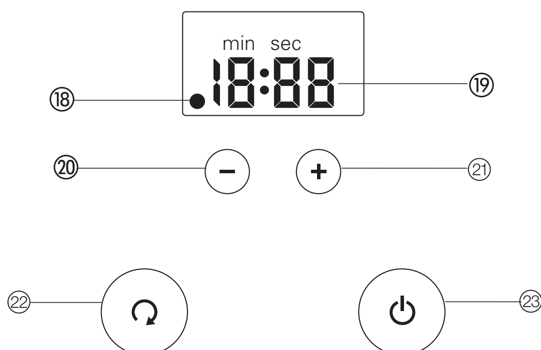
pred prvým použitím
1. Poumývajte jednotlivé časti: pozrite si časť „ošetrovanie a čistenie" na strane 190.
2. Zvyšnú časť prívodnej šnúry uložte do jej odkladacieho priestoru v zadnej časti zariadenia.

spoznajte svoj kuchynský prístroj Kenwood

výstupy pre príslušenstvo
1. výstup pre vysokú rýchlosť
2. výstup pre strednú rýchlosť
3. výstup pre nízku rýchlosť
4. zásuvka na nástroj

multifunkčný robot
5. hlava robota
6. uzáver vypúšťacieho otvoru
7. chránič prstov
8. nádoba
9. podložka na uloženie nádoby
10. páčka na zdvihnutie hlavy robota
11. prepínač rýchlostí
12. pohonná jednotka
13. metlička v tvare K
14. ohybná metlička
15. šľahač
16. hák na prípravu cesta
17. stierka

ovládací panel
18. indikátor napájania
19. displej časovača
20. tlačidlo na zníženie hodnoty na časovači
21. tlačidlo na zvýšenie hodnoty na časovači
22. tlačidlo na primiešanie
23. tlačidlo spustenia/zastavenia



multifunkčný robot

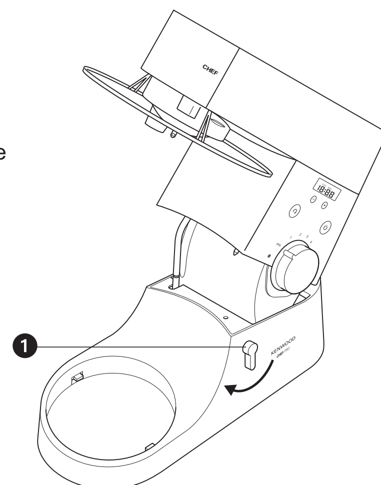
nástroje na spracovanie a ich možné použitie

metlička v tvare K
- Na prípravu koláčov, trvanlivého a sladkého pečiva, polevy, plniek, plnených zákuskov a zemiakovej kaše.

šľahač
- Na vajcia, prípravu krémov, liateho cesta, kysnutého cesta bez tuku, snehových pusiniek, tvarohových koláčov, šľahanej peny a nákypov. Šľahač nepoužívajte na rozšľahanie hustých zmesí (napr. tuku na pečenie alebo cukru) – mohli by ste ho poškodiť.

ohybná metlička
- Ideálna na zoškrabovanie zmesí z bočných stien a podstavca nádoby počas miešania.

hák na prípravu cesta
- Na kysnuté zmesi.



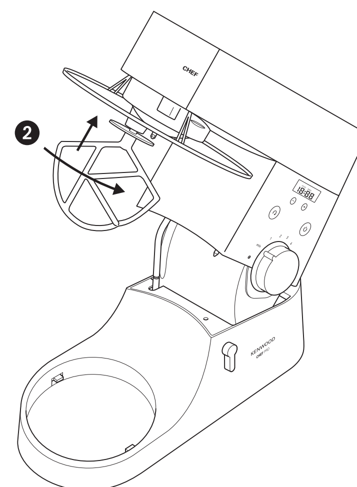
používanie multifunkčného robota

1 Otočte páčku na zdvihnutie hlavy robota proti smeru hodinových ručičiek ❶ a zdvihnite hlavu robota, kým sa nezaistí.

vloženie nástroja
2 Zatlačte nahor, kým nástroj nezastane ❷ potom ho otočte, aby sa zaistil.
3 Nasaďte nádobu na podstavec – zatlačte nadol a otáčajte v smere hodinových ručičiek ❸.
4 Ak chcete sklopiť hlavu robota, najprv ju jemne nadvihnite a potom otočte páčkou na zdvihnutie hlavy v smere hodinových ručičiek. Sklopte ju do zaistenej polohy.

vybratie nástroja
- Otočte ho a vyberte.

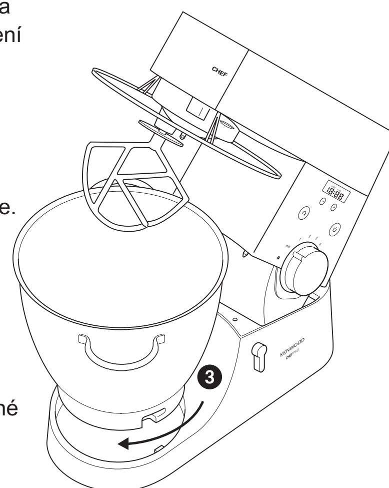
5 Zapojte robot do elektrickej siete. Na displeji sa zobrazí 88:88 a potom sa rozsvieti ukazovateľ zapnutého prístroja .
6 Prepínač rýchlosti ❹ otočte do požadovanej polohy a potom stlačením tlačidla spustenia/zastavenia ⏻ spustite robot. Časovač bude odpočítavať v sekundových intervaloch. Rýchlosť sa dá zmeniť kedykoľvek počas činnosti robota.
7 Robot zastavíte stlačením tlačidla spustenia/zastavenia ⏻ . Zobrazí sa prevádzkový čas a ak sa zariadenie znovu spustí, časovač bude pokračovať v odpočítavaní za predpokladu, že uplynulo menej ako 3 minúty. Ak sa robot nepoužije v rámci tohto časového intervalu, displej sa resetuje na 00:00.



Dôležité – Ak sa kedykoľvek počas činnosti robota zdvihne hlava robota, robot sa automaticky zastaví, pričom sa už znova nespustí, a to aj keď sa hlava robota sklopí. Robot sa znovu spustí len po sklopení hlavy a stlačení tlačidla spustenia/zastavenia ⏻ .

impulzná poloha

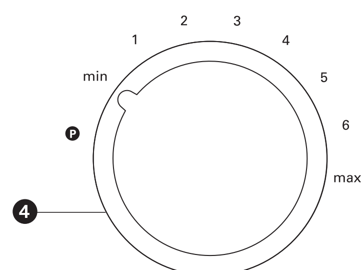
Ak chcete zvoliť impulzný režim, otočte prepínač rýchlosti proti smeru hodinových ručičiek do príslušnej polohy Ⓟ . Robot bude bežať pri maximálnych otáčkach dovtedy, kým sa tento spínač podrží v tejto polohe. Po uvoľnení spínača sa spínač vráti do polohy „min" a robot sa zastaví. Poznámka: Ak robot beží v režime časovača, impulzná funkcia bude vypnutá.



tlačidlo na primiešanie

Stlačte a pustite tlačidlo na primiešanie , mixér sa automaticky spustí na minimálnej rýchlosti na 2-3 sekundy. Tlačidlo sa môže podržať stlačené pre dlhšiu činnosť, alebo sa môže stláčať opakovane podľa potrebnej kombinácie prísad.
Poznámka: Ak robot beží v režime časovača, funkcia sklopenia bude vypnutá.

prepínač rýchlosti ❹



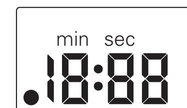
metlička v tvare K
- **tuk na pečenie a cukor** začnite pri rýchlosti „min", postupne zvyšujte na „max".
- **šľahanie vajec do krémových zmesí** 4 – „max".
- **primiešanie do múky, ovocie atď.** „min" – 1
- **koláče „všetko v jednom"** začnite pri rýchlosti „min", postupne zvyšujte na „max".
- **vtieranie tuku do múky** „min" – 2.

ohybná metlička
- **zoškrabovanie zmesí z bočných stien nádoby** začnite pri rýchlosti min, postupne zvyšujte po rýchlosť 3.

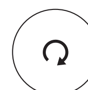
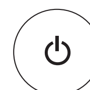
šľahač
- Postupne zvyšujte na „max".

hák na prípravu cesta
- Začnite pri rýchlosti „min", postupne zvýšte na rýchlosť 1.

multifunkčný robot





používanie odpočítavacieho časovača

1 Zapojte robot do elektrickej siete. Na displeji sa zobrazí 88:88 a potom zmizne, pričom indikátor napájania zostane viditeľný .
2 Podržaním stlačeného tlačidla + alebo – na jednu sekundu indikátor zapnutia napájania zmizne a na displeji sa zobrazí 00:00.
3 Stláčajte tlačidlo + alebo -, kým sa na displeji nezobrazí požadovaný čas. Časovač bude odpočítavať v päťsekundových intervaloch. Ak sa tlačidlá podržia stlačené, čísla sa budú meniť tým rýchlejšie, čím dlhšie budú tlačidlá stlačené. Maximálny čas, ktorý môžete nastaviť, je 60 minút. Ak sa nezvolí žiadny čas do 30 sekúnd, displej zobrazí indikátor zapnutia napájania.
4 Stlačením tlačidla spustenia/zastavenia sa robot spustí a časovač začne odpočítavanie v jedno-sekundových intervaloch.
- Činnosť robota sa dá kedykoľvek pozastaviť jedným stlačením tlačidla spustenia/zastavenia, tým sa pozastaví aj časovač. Ak chcete obnoviť činnosť robota, znovu stlačte tlačidlo spustenia/zastavenia, čím sa robot spustí a časovač bude pokračovať v odpočítavaní. Ak sa robot ponechá v režime pozastavenia desať minút, časovač sa automaticky resetuje a na 2 sekundy sa spustí zvuková signalizácia

5 Po uplynutí celkového času sa proces spracovania automaticky zastaví a na 5 sekúnd sa ozve zvukový signál. Na displeji bude blikať 00:00 počas doby 5 sekúnd a potom zmizne, pričom sa zobrazí indikátor zapnutia napájania .

resetovanie časovača

1 Časovač sa vynuluje súčasným stlačením tlačidiel – a +. Ak sa však robot nepoužíva 30 minút, zobrazenie displeja sa automaticky resetuje na 00:00.

maximálne množstvá

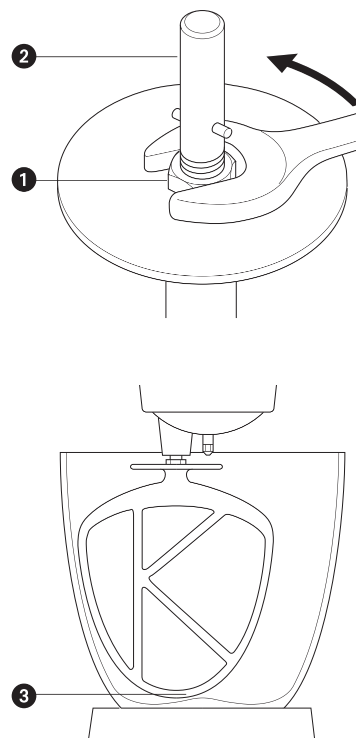
	CHEF	MAJOR
krehké pečivo	Hmotnosť múky: 680 g	Hmotnosť múky: 910 g
ťažké kysnuté cesto	Hmotnosť múky: 1,36 kg	Hmotnosť múky: 1,5 kg
	Celková hmotnosť: 2,18 kg	Celková hmotnosť: 2,4 kg
ľahké kysnuté cesto	Hmotnosť múky: 1,3 kg	Hmotnosť múky: 2,6 kg
	Celková hmotnosť: 2,5 kg	Celková hmotnosť: 5 kg
zmes na biskupský chlebíček	Celková hmotnosť: 2,72 kg	Celková hmotnosť: 4,55 kg
vaječné bielka	12	16

všeobecné pokyny
- Zariadenie opakovane zastavte a stierkou oškrabte steny nádoby.
- Na šľahanie sú najlepšie vajíčka izbovej teploty.
- Pred šľahaním vaječných bielkov sa ubezpečte, že na šľahači ani na nádobe nie je žiadny tuk ani žĺtok.
- Na prípravu sladkého pečiva používajte studené ingrediencie, a to ak sa v recepte nepíše inak.

poznámky k príprave chleba

dôležité upozornenie
- Nikdy neprekračujte maximálne množstvá uvedené nižšie – dôjde k preťaženiu zariadenia.
- Ak počujete, že zariadenie spomaľuje, vypnite ho, odoberte polovicu cesta a spracujte každú polovicu samostatne.
- Ingrediencie sa najlepšie zmiešajú vtedy, ak najprv vložíte tekutinu.

riešenie problémov



problém

- Šľahač alebo metlička v tvare K naráža na dno nádoby alebo nedosahuje k ingredienciám na dne nádoby.

riešenie
- Nastavte výšku nástroja. Postup:

1 Odpojte zariadenie zo siete.
2 Zdvihnite hlavu robota a vložte šľahač alebo metličku.
3 Sklopte hlavu robota. Ak je potrebné nastaviť bezpečnú vzdialenosť nástroja, zdvihnite hlavu robota a vyberte nástroj.
4 Pomocou maticového kľúča povoľte maticu ❶, aby ste mohli nastaviť pohonný hriadeľ ❷. Ak chcete dostať nástroj bližšie ku dnu nádoby, otočte hriadeľom metličky proti smeru hodinových ručičiek. Ak chcete nástroj zdvihnúť ďalej od dna nádoby, otočte hriadeľom v smere hodinových ručičiek.
5 Znova utiahnite maticu.
6 Založte nástroj do robota a sklopte hlavu robota. Najlepší výkon dosiahnete, ak sa šľahač alebo metlička v tvare K budú **takmer** dotýkať dna nádoby ❸.
7 V prípade potreby zopakujte predchádzajúce kroky, kým nebude nástroj umiestnený správne. Po správnom umiestnení nástroja pevne utiahnite maticu.

ohybná metlička
- ideálna poloha ohybnej metličky je, keď sa takmer dotýka dna nádoby, avšak ubezpečte sa, že rameno ohybnej metličky nie je opreté o nádobu Podstavec tohto typu spôsobí nadmerné opotrebovanie. V prípade potreby nastavte ako je uvedené vyššie.

problém

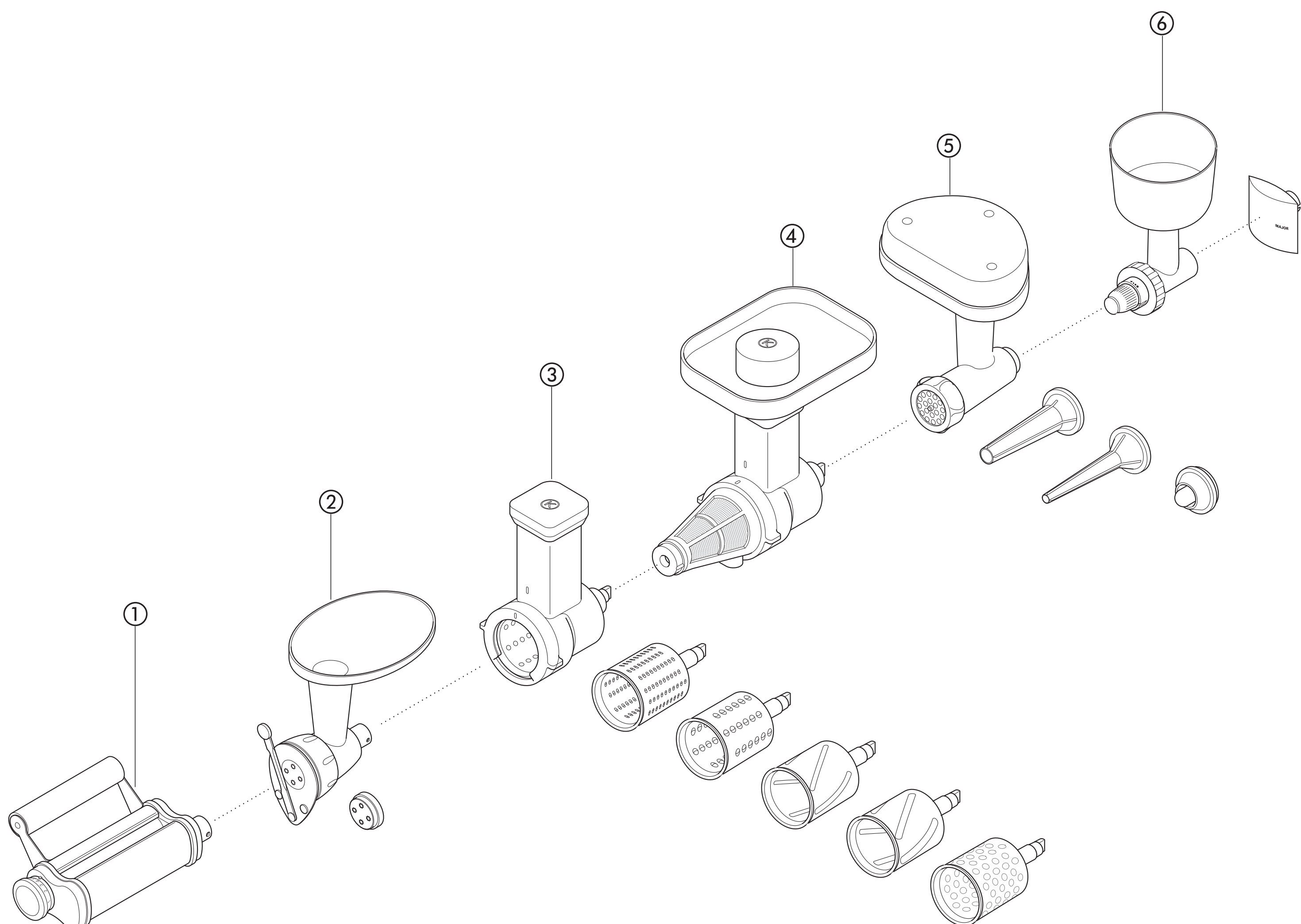
- Robot počas činnosti zastavuje.

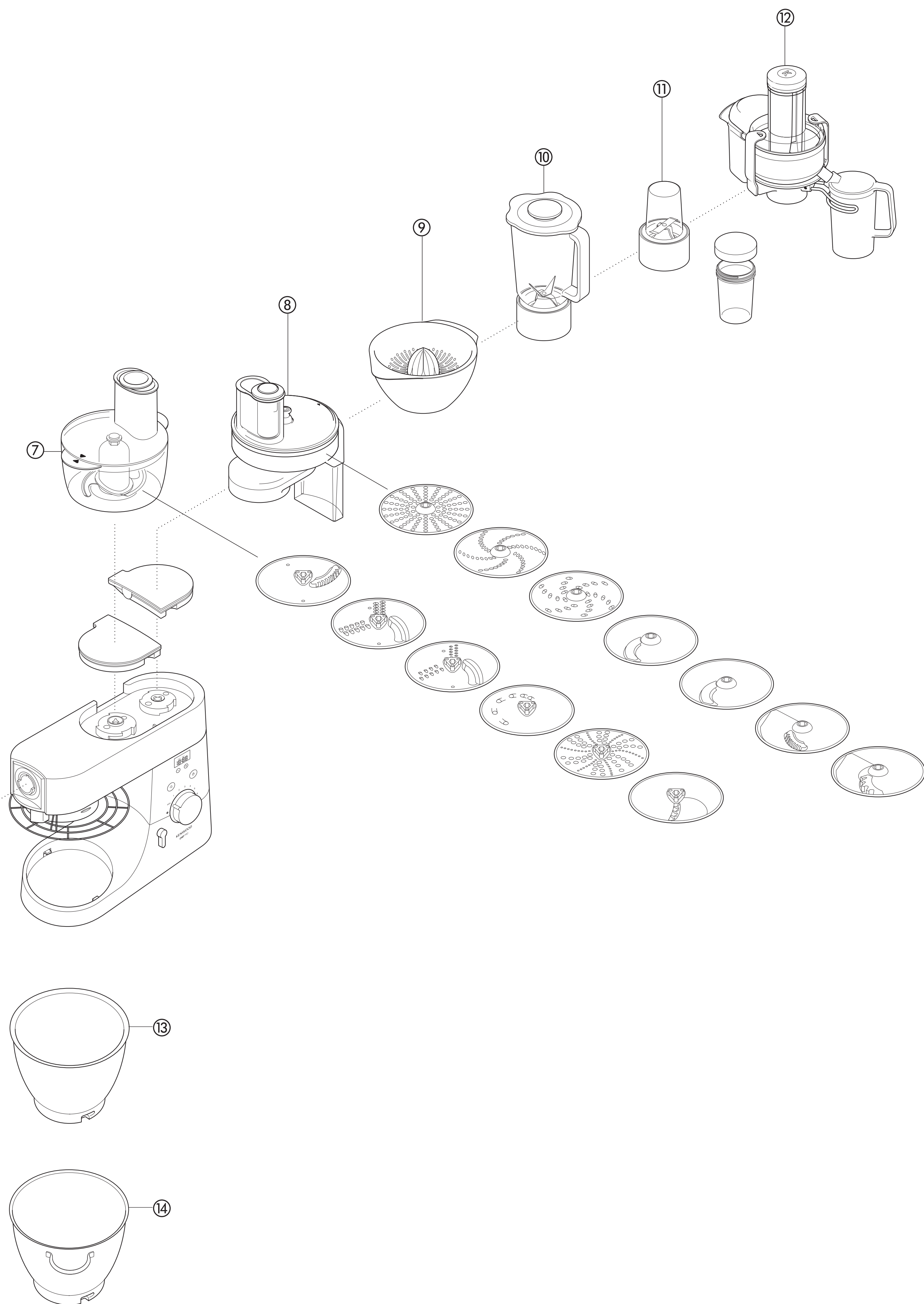
riešenie
- Váš robot je vybavený ochranou proti preťaženiu, ktorá ho v prípade preťaženia zastaví, čím sa chráni prístroj. Ak sa to stane, odpojte robot od sieťovej zásuvky. Odoberte časť ingrediencií, aby ste znížili záťaž, a nechajte robot pár minúť postáť. Zapojte ho do siete a stlačte tlačidlo spustenia/zastavenia. Ak sa činnosť robota ihneď znovu nespustí, nechajte robot ešte istý čas mimo prevádzky, aby vychladol.

dostupné príslušenstvo

Ak si chcete kúpiť príslušenstvo, ktoré nie je súčasťou vášho balenia, kontaktujte servis spoločnosti Kenwood.

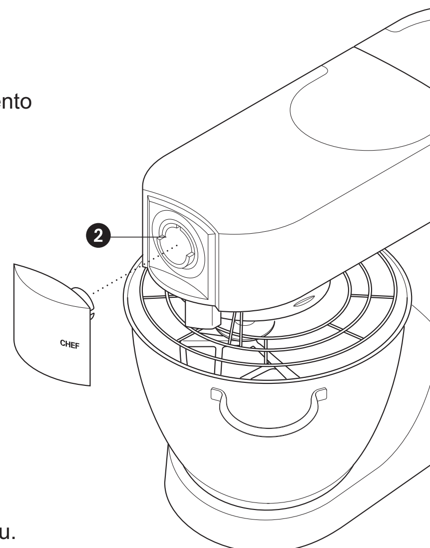
príslušenstvo		kód príslušenstva
nástavec na výrobu plochých cestovín	①	**AT970A**
doplnkové príslušenstvo na cestoviny (nezobrazené) používané spoločne s AT970		**AT971A** tagliatelle **AT972A** tagliolini **AT973A** trenette **AT974A** špagety
nástavec na výrobu cestovín	②	**AT910** sa používa s formou na maccheroni rigati (dá sa nasadiť 12 voliteľných foriem plus forma na výrobu čajového pečiva)
rotačný krájač potravín	③	**AT643** sa dá skombinovať s 5 bubnami
lis na bobuľové plody	④	**AT644**
multifunkčný mlynček potravín	⑤	**AT950A** používa sa s
	a	veľkým násadcom na výrobu klobás
	b	malým násadcom na výrobu klobás
	c	násadcom na výrobu mäsových guliek
mlynček na zrniečka	⑥	**AT941A**
príslušenstvo na spracovanie potravín	⑦	**AT640** štandardne zahŕňa 3 rezacie kotúče a nože
krájač a strúhadlo	⑧	**AT340** používa sa rôznymi kotúčmi
odšťavovač citrusových plodov	⑨	**AT312**
mixér	⑩	1,5 l akrylový **AT337**, 1,5 l sklenený **AT338**, 1,5 l z nehrdzavejúcej ocele **AT339**
multi-mlynček	⑪	**AT320** sa používa so 4 sklenými nádobami so 4 vekami na skladovanie
odstredivý odšťavovač	⑫	**AT641**
nádoba Kenlyte	⑬	CHEF **19659A** MAJOR **26538A**
nádoba z nehrdzavejúcej ocele s rúčkami	⑭	CHEF **36385A** MAJOR **36386A**





⑦
⑧
⑨
⑩
⑪
⑫
⑬
⑭

čistenie a servis



ošetrovanie a čistenie

- Zariadenie pred čistením vždy vypnite a odpojte zo siete.
- Na **výstupe** ❷ sa môže pri prvom použití objaviť trochu mazu. Tento jav je bežný – maz stačí zotrieť.

pohonná jednotka, kryty výstupov chránič prstov

- Po každom použití poutierajte vlhkou handričkou a vysušte.
- Ak sa nepoužíva, vždy vymeňte kryty výstupov.
- Nikdy nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky, ani neponárajte do vody.

nádoba

- Umyte v rukách a dôkladne vysušte alebo umyte v umývačke riadu.
- Na čistenie nádoby z nehrdzavejúcej ocele nikdy nepoužívajte drôtenú kefu, drôtenku ani bielidlo. Na odstránenie vodného kameňa použite ocot.
- Zabráňte kontaktu so zdrojom tepla (vrchná časť sporáka, rúra, mikrovlnná rúra).

nástroje

- Umyte v rukách a dôkladne vysušte alebo umyte v umývačke riadu.

servis a starostlivosť o zákazníkov

- Keď sa poškodí prívodná elektrická šnúra, musí ju z bezpečnostných príčin vymeniť alebo opraviť firma KENWOOD alebo pracovníci oprávnení firmou KENWOOD.

  Pokiaľ potrebujete pomoc pri nasledovných problémoch:
- používanie vášho zariadenia
- servis alebo opravy
  Kontaktujte obchod, v ktorom ste si zariadenie zakúpili.

- Navrhnuté a vyvinuté spoločnosťou Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.



DÔLEŽITÁ INFORMÁCIA NA SPRÁVNU LIKVIDÁCIU PRODUKTU PODĽA EURÓPSKEJ SMERNICE 2002/96/EC.
Po skončení životnosti produktu sa tento produkt nesmie jednoducho vyhodiť spolu s domovým odpadom.
Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto na roztriedenie odpadu alebo dílerovi, ktorý sa postará o takúto likvidáciu.
Separátnou likvidáciou domácich spotrebičov sa vyhneme negatívnym následom na životné prostredie a zabránime ohrozeniu zdravia vzniknutého nevhodnou likvidáciouť. Umožní sa tak aj recyklácia základných materiálov, čím sa dosiahne značná úspora energií a prírodných zdrojov. Na pripomenutie nutnosti separátnej likvidácie domácich spotrebičov je produkt označený preškrtnutým kontajnerom na zber domáceho odpadu.

recepty

Pozri dôležité upozornenia na postup pri výrobe chleba na strane 186.

ťažké kysnuté cesto na **biely chlieb**

ingrediencie
- 1,36 kg hladkej múky špeciál
- 15 ml soli
- 25 g čerstvého droždia alebo 15 g sušeného droždia + 5 ml cukru
- 750 ml teplej vody: 43 °C. Použite teplomer alebo pridajte 250 ml vriacej vody do 500 ml studenej vody.
- 25 g bravčovej masti

postup
1. **sušené droždie** (ktoré sa rozpúšťa vo vode): nalejte teplú vodu do nádoby. Potom pridajte droždie a cukor a nechajte postáť približne 10 minút, kým sa nespení.
   čerstvé droždie: rozdrobte do múky.
   iné typy droždia: postupujte podľa pokynov výrobcu.
2. Nalejte tekutinu do nádoby. Potom pridajte múku (s čerstvým droždím, ak sa použilo), soľ a masť.
3. Mieste na minimálnej rýchlosti 45 – 60 sekúnd. Potom zvýšte rýchlosť na 1,
   v prípade potreby pridajte viac múky, kým sa nevytvorí cesto.
4. Mieste ďalšie 3 – 4 minúty pri rýchlosti 1, kým nebude cesto hladké, poddajné a prestane sa lepiť na steny nádoby.
5. Cesto vložte do vymasteného polyetylénového vrecka alebo do nádoby prikrytej utierkou. Potom ho nechajte niekde v teple, kým sa jeho veľkosť nezdvojnásobí.
6. Znova ho 2 minúty mieste pri rýchlosti 1.
7. Cestom naplňte do polovice štyri vymastené nádoby na pečenie s veľkosťou 450 g alebo ho vytvarujte do roliek.
   Potom ich prikryte utierkou a nechajte niekde v teple, kým sa ich veľkosť nezdvojnásobí.
8. Pečte pri teplote 230 °C/plynový stupeň 8 po dobu 30 – 35 minút v prípade bochníkov alebo 10 – 15 minút v prípade roliek.

- Po dopečení by mal chlieb vydávať pri poklepaní na spodok dutý zvuk.

krehké pečivo

ingrediencie
- 450 g preosiatej múky so soľou
- 5 ml (1 čaj. lyž.) soli
- 225 g tuku (zmes bravčovej masti a margarínu priamo z chladničky)
- Približne 80 ml (4 pol. lyž.) vody

návod
- Nemiešajte zmes príliš dlho.

postup
1. Vložte múku do nádoby. Nakrájajte tuk nahrubo a pridajte ho k múke.
2. Miešajte pri rýchlosti 1, kým sa zmes nezačne podobať na strúhanku. Miešanie zastavte skôr než bude zmes mazľavá.
3. Pridajte vodu a miešajte na minimálnej rýchlosti. Hneď ako sa voda zapracuje do zmesi, zastavte miešanie.
4. Pečte pri teplote približne 200 °C/400 °F/plynový stupeň 6, v závislosti od plnky.

pavlova

ingrediencie
- 3 bielka z veľkých vajec
- 175 g krupicového cukru
- 275 ml šľahačky
- čerstvé ovocie, napr. maliny, jahody, hrozno, kivi spôsob

postup
1. Šľahajte vajcové bielka pri vysokých otáčkach dovtedy, kým sa nevytvorí „jemná pena".
2. Pri otáčkach šľahača na stupni 5 postupne pridávajte cukor po jednej polievkovej lyžici, pričom po každom pridaní zmes chvíľu šľahajte.
3. Plech na pečenie vyplňte silikónovým papierom a potom lyžicou naneste snehovú pusinku na papier tak, aby sa vytvoril základ s priemerom približne 20 cm/8".
4. Plech na pečenie vložte do rúry vyhriatej na 150 °C/300 °F/plynový stupeň 2 a potom ihneď znížte teplotu na 140 °C/275 °F/plynový stupeň 1 a nechajte piecť 1 hodinu. Vypnite teplo, ale nechajte koláč pavlova v rúre, aby sa vychladil.
5. Keď je koláč pripravený na podávanie, stiahnite silikónový papier a koláč umiestnite na servírovací podnos. Šľahajte šľahačku dovtedy, kým sa nevytvorí jemná pena a potom ju rozotrite po povrchu koláča pavlova a ozdobte koláč ovocím.

skvelý čokoládový koláč

ingrediencie
- 225g masla, zmäkčeného
- 250 g krupicového cukru
- 4 vajcia
- 5ml (1 čaj. lyž.) instantnej kávy rozpustenej v 15 ml (1 pol. lyž.) horúcej vody
- 30 ml (2 pol. lyž.) mlieka
- 5 ml (1 čaj. lyž.) mandľovej esencie
- 50 g mletých mandlí
- 100 g múky s práškom do pečiva
- 5 ml (1 čaj. lyž.) prášku do pečiva
- 50 g nesladeného kakaového prášku

postup
1 Miešajte zmes masla a cukru pri nízkych otáčkach s postupným zvyšovaním na vyššie otáčky dovtedy, kým sa nevytvorí jemná a nadýchaná zmes. Oškrabte steny nádoby a metličku
2 Šľahajte vajcia v nádobe a počas vysokých otáčok robota postupne po malých dávkach pridávajte vajce dovtedy, kým sa nevmieša. Robot vypnite a oškrabte.
3 Vmiešajte rozpustenú kávu, mlieko a mandľovú esenciu pri nízkych otáčkach. Pridajte mleté mandle, preosiatu múku, prášok do pečiva a kakao.
Zmes zmiešajte pri nízkych otáčkach.
4 Zmes rozdeľte medzi dva 20 cm/8" plechy na pečenie, ktoré sú vyplnené vymasteným papierom odolným voči masti. Vyrovnajte horné časti a potom nechajte piecť pri 180 °C/350 °F/plynový stupeň 4 približne 30 minút, až kým nebude koláč pružný na dotyk.
5 Vypnite a nechajte vychladnúť na rošte.

plnka zo šľahanej čokolády

ingrediencie
- 275 g nalámanej horkej čokolády
- 225ml šľahačky

postup
1 Čokoládu nechajte roztopiť v nádobe umiestnenej nad mierne vriacou vodou.
2 Vyšľahajte šľahačku na jemnú penu pri postupnom zvyšovaní otáčok.
3 Po roztopení čokolády odoberte nádobu zo zdroja tepla a pomocou veľkej lyžice ju zamiešajte do šľahačky.
4 Čokoládovú plnku rozotrite medzi vychladené koláče.

medovo-oriešková nátierka z mixéra

ingrediencie
- 25 g nasekaných orechov
- 875 g čistého medu izbovej teploty

postup
1 Vložte ingrediencie do mixéra v hore uvedenom poradí.
2 Stlačením ovládacieho tlačidla impulzov asi na 5 sekúnd ich zmiešajte dokopy.
3 Použite podľa potreby.

Знайомство з кухонним комбайном Kenwood

Перед першим використанням приладу Kenwood
- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.

Заходи безпеки
- Вимикайте прилад та відключайте його від мережі електропостачання перед установкою або зніманням деталей/насадок, після використання та перед чищенням.
- Не наближуйте пальці до рухомих деталей та встановлених насадок.
- Не залишайте прилад, що працює без нагляду.
- Не використовуйте пошкоджений прилад. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: дивіться розділ «Технічне обслуговування», стор. 200.
- Не допускайте звисання шнура у місцях, де до нього може дотягнутися дитина.
- Не допускайте попадання вологи на блок електродвигуна, шнур або вилку.
- Не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу. Забороняється одночасно використовувати декілька насадок.
- Не перевищуйте максимальних показників, зазначених на стор. 196.
- Користуючись насадкою, дотримуйтесь заходів безпеки, що зазначені у посібнику з експлуатації, наданому у комплекті.
- Будьте обережні піднімаючи цей прилад, оскільки він – дуже важкий. Перш ніж піднімати прилад, спочатку переконайтеся, що головку міксера зафіксовано, а чаша, насадки, кришки отворів та шнур надійно закріплені.
- Не рекомендується користатись цим приладом особам (враховуючи дітей) із обмеженими фізичними або ментальними можливостями, або тим, хто має недостатньо досвіду в експлуатації цього приладу. Вищеназваним особам дозволяється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини, яка несе відповідальність за їх безпеку.
- Не залишайте дітей без нагляду і не дозволяйте їм гратися із приладом.
- Цей прилад призначений виключно для використання у побуті. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.

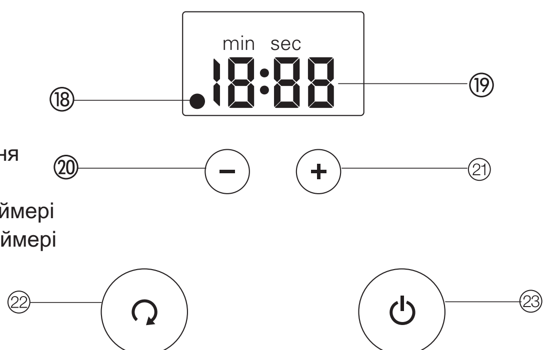
Перед підключенням до мережі електропостачання
- Переконайтеся, що напруга електромережі у вашому домі відповідає показникам, вказаним на зворотній частині приладу.
- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 2004/108/EC «Електромагнітна сумісність» та положення ЄС № 1935/2004 від 27/10/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо пов’язані з їжею.

Перед першим використанням
1. Промийте всі компоненти: див. розділ «Догляд та чищення», стор. 200.
2. Сховайте зайву частину шнура у спеціальному відсіку для зберігання, який знаходиться позаду приладу.

Знайомство з кухонним комбайном Kenwood

Отвори для кріплення насадок
- ❶ високошвидкісний привід
- ❷ адаптер із середньою швидкістю обертання
- ❸ низькошвидкісний привід
- ❹ отвір для встановлення насадок

міксер
- ⑤ головка міксеру
- ⑥ фіксатор для насадок
- ⑦ запобіжний пристрій для пальців
- ⑧ чаша
- ⑨ підставка для чаші з фіксатором
- ⑩ важіль підйому головки міксера
- ⑪ регулятор швидкості
- ⑫ блок електродвигуна
- ⑬ K-подібна збивалка
- ⑭ гнучка збивалка
- ⑮ віничок
- ⑯ гакоподібна насадка для вимішування тіста
- ⑰ лопатка



Панель управління
- ⑱ індикатор увімкнення живлення
- ⑲ дисплей-індикатор таймера
- ⑳ кнопка зменшення часу на таймері
- ㉑ кнопка збільшення часу на таймері
- ㉒ кнопка «Лагідне перемішування»
- ㉓ кнопка «Пуск/стоп»

міксер

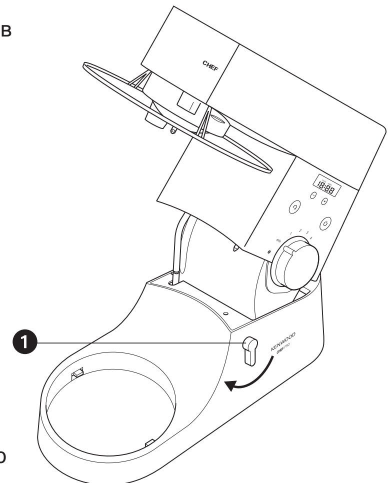
Насадки для вимішування та їх призначення

К-подібна збивалка
- Призначена для приготування тістечок, печива, кондитерських виробів із здобного тіста, цукрової глазурі, наповнювачів, еклерів та картопляного пюре.

Гнучка збивалка
- Під час вимішування знімає залишки суміші зі стінок та дна чаші.

віничок
- Призначений для збивання яєць, кремів, рідкого тіста, кислого тіста без додавання жирів, меренгів, сирних пирогів, мусів та суфле. Не використовуйте віничок для приготування густих сумішей (наприклад, для жирних кремів та подрібнення цукру), адже ви можете пошкодити насадку.

Гакоподібна насадка для вимішування тіста
- Призначена для вимішування дріжджового тіста.



Як користуватися міксером

1 Поверніть важіль підойму головки міксера проти годинникової стрілки ❶ та підніміть головку міксера до його фіксації.

Як встановити насадку

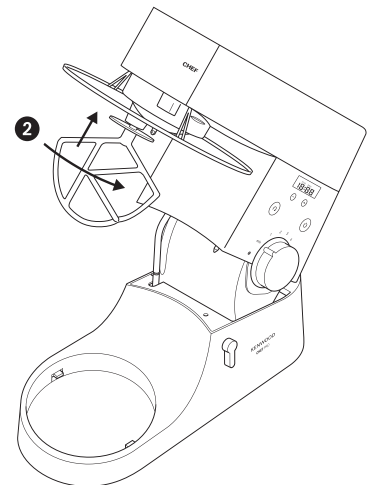
2 Встановіть вал насадки у відповідний отвір до упору ❷, а потім поверніть для фіксації.

3 Установіть чашу на підставку, натисніть та поверніть за годинниковою стрілкою ❸.

4 Щоб опустити головку міксера, підніміть її трошки, а потім поверніть важіль підйому головки за годинниковою стрілкою. Опускайте, доки головка не стане у фіксоване положення.

Як зняти насадку
- Поверніть її та зніміть.

5 Підключіть міксер до електромережі електропостачання. На дисплеї з'являться цифри 88:88, а потім згаснуть. Буде світитися тільки індикатор увімкнення живлення.



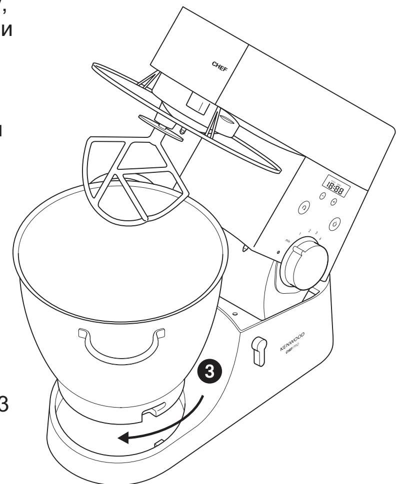
6 Переведіть регулятор швидкості ❹ у бажане положення та натисніть кнопку "Пуск/стоп" ⏻, щоб увімкнути міксер. Таймер почне відлік з інтервалом в 1 секунду. Швидкість можна змінити у будь-який час впродовж роботи міксера.

7 Зупиніть роботу міксера, натиснувши кнопку "Пуск/стоп" ⏻. На дисплеї з'являться показники часу роботи. Якщо прилад було зупинено, а потім знову увімкнено, таймер продовжуватиме відлік, але тільки за умови, що минуло не більше 3 хвилин. У разі, якщо міксер не працює протягом цього часу, показники на дисплеї повернуться до початкових 00:00.

Увага – Якщо у будь-який час впродовж роботи приладу трапиться підйом головки, міксер автоматично зупиниться і не поновить роботу, доки ви не опустите головку. Міксер розпочне роботу тільки тоді, коли головка буде опущена і буде натиснута кнопка "Пуск/стоп" ⏻.

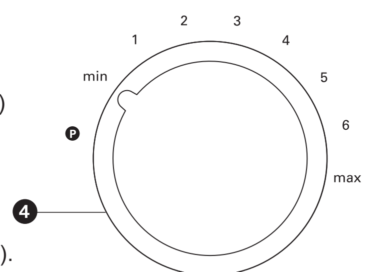
Імпульсний режим

Щоб обрати імпульсний режим, поверніть регулятор швидкості проти годинникової стрілки у положення Ⓟ. Міксер працюватиме на максимальній швидкості, доки
регулятор швидкості буде утримуватись у цьому положенні. Після того, як ви відпустите регулятор швидкості, міксер повернеться у положення 'min' (мінімальна швидкість), а потім зовсім зупиниться.
Увага: Якщо міксер працює у режимі таймера, імпульсний режим не активується.



Кнопка "Лагідне перемішування"

Натисніть та відпустить кнопку "лагідне перемішування". Міксер почне автоматично працювати на мінімальній швидкості протягом 2-3 секунд. Можна утримувати цю кнопку більш тривалий час або натискати декілька разів, якщо це необхідно для перемішування інгредієнтів.
Увага: Якщо міксер працює у режимі таймера, режим «лагідне перемішування» не активується.



Регулятор швидкості ❹

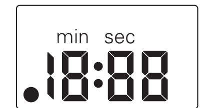
К-подібна збивалка
- **збивання жирів із цукром** починається з min (мінімальної швидкості) та поступово збільшується до 'max'.
- **збивання яєць до кремоподібної маси** 4 - max (максимальна швидкість).
- **вимішування тіста, фруктів і т.і.** min (мінімальна швидкість) - 1
- **універсальне тісто для тортів** починається з min (мінімальної швидкості) і поступово збільшується до max (максимальної швидкості).
- **розтирання жирів з борошном** min (мінімальна швидкість) - 2.

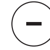
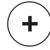
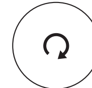
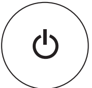
Гнучка збивалка
- **щоб зняти залишки суміші зі стінок чаші** починайте зі швидкості min («мінімальна швидкість») та поступово збільшуйте до 3.

Віничок
- Поступово збільшуйте до max (максимальна швидкість).

Гакоподібна насадка для вимішування тіста
- Починайте з min (мінімальної швидкості) і поступово збільшуйте до 1.

міксер



Як користуватися таймером зворотного відліку

1 Підключіть міксер до електромережі електропостачання. На дисплеї з'являться цифри 88:88, а потім згаснуть. Буде світитися тільки індикатор увімкнення живлення .
2 Натисніть кнопку + або – та утримуйте протягом однієї секунди, індикатор увімкнення живлення згасне, а на дисплеї з'являться цифри 00:00.
3 Натискайте кнопки + та – , доки не налаштуєте потрібний час. Таймер почне відлік з інтервалом в 5 секунд. Якщо постійно натискати кнопки або навіть утримувати їх, цифри будуть змінюватися скоріше. Максимальний час, який можна налаштувати, становить 60 хвилин. Якщо ви не зможете встановити час протягом 30 секунд, дисплей знов повернеться до режиму індикатора увімкнення живлення.
4 Натисніть кнопку "пуск/стоп" ⏻, щоб увімкнути міксер, таймер почне зворотний відлік з інтервалом в 1 секунду.

- Можна перервати роботу міксера у будь-який час, натиснувши кнопку «пуск/стоп» один раз, таймер також перейде у режим паузи. Щоби поновити роботу приладу, знов натисніть кнопку «пуск/стоп», міксер почне працювати, а таймер продовжуватиме зворотний відлік. Якщо залишити міксер у режимі паузи на 10 хвилин, таймер автоматично виставиться на нулі і протягом 2 секунд прилад видаватиме звуковий сигнал.

5 Процес перемішування автоматично зупиниться після закінчення загального часу. Ви почуєте звуковий сигнал, який лунатиме протягом 5 секунд. На дисплеї протягом 5 секунд будуть мигтіти цифри 00:00, а потім згуснуть і засвітиться індикатор увімкнення живлення .

Як повторно налаштувати таймер

1 Виставте таймер на нулі, натиснувши одразу обидві кнопки – та +. Проте, якщо міксер не використовується протягом 30 хвилин, показники на дисплеї автоматично повертаються до показників 00:00.

Максимальні показники завантаження

	CHEF	MAJOR
Кондитерські вироби із пісочного тіста	• Вага борошна: 680 г	Вага борошна: 910 г
Густе дріжджове тісто	• Вага борошна: 1,36 кг	Вага борошна: 1,5 кг
	• Загальна вага: 2,18 кг	Загальна вага: 2,4 кг
Рідке дріжджове тісто	• Вага борошна: 1,3 кг	Вага борошна: 2,6 кг
	• Загальна вага: 2,5 кг	Загальна вага: 5 кг
Суміш для фруктового торту	• Загальна вага: 2,72 кг	Загальна вага: 4,55 кг
яєчні білки	• 12	16

Корисні поради

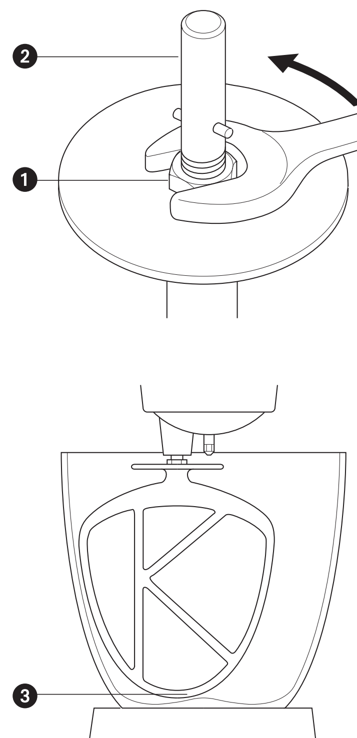
- Час від часу вимикайте міксер та знімайте залишки інгредієнтів зі стінок чаші за допомогою лопатки.
- Для збивання краще використовувати яйця кімнатної температури.
- Перш ніж збивати яєчні білки, переконайтеся, що на віничку та всередині чаші не має залишків жиру та яєчного жовтка.
- Для приготування здобного тіста використовуйте холодні інгредієнти, якщо у рецептах не зазначено інакше.

Важливі поради стосовно випікання хліба

Увага!

- Ніколи не перевищуйте максимальних показників, зазначених нижче; це може призвести до перевантаження машини.
- Якщо прилад уповільнює роботу, вимкніть його, вийміть половину тіста та перемішайте кожну половину окремо.
- Інгредієнти перемішуються краще, якщо спочатку додати рідину.

Пошук та усунення несправностей



Проблема

- Віничок чи K-подібна збивалка торкаються дна чаші або не достають до інгредієнтів, що лежать на дні чаші.

Усунення
- Відрегулюйте висоту наступним чином.

1 Відключіть прилад від мережі електропостачання.
2 Підніміть головку міксера та встановіть віничок чи збивалку.
3 Опустіть головку міксера. Якщо треба відрегулювати проміжок, підніміть головку міксера та зніміть насадку.
4 Користуючись гайковим ключем, відкрутіть гайку ❶ так, щоб можна було регулювати положення валу ❷. Щоб опустити насадку нижче до дна чаші, поверніть вал збивалки проти годинникової стрілки. Щоби підняти насадку вище, поверніть вал за годинниковою стрілкою.
5 Закрутіть гайку.
6 Установіть насадку та опустіть головку міксера. В ідеальному випадку віничок чи K-подібна збивалка повинні майже торкатися дна чаші ❸.
7 Повторюйте вище названі процедури, доки насадку не буде встановлено правильно. Тільки-но правильне положення насадки знайдено, закрутіть та затягніть гайку.

Гнучка збивалка
- В ідеалі гнучка збивалка має майже торкатися дна чаші, але слідкуйте за тим, щоб лопать мішалки не гнулася, адже це може призвести до надмірного зносу. У разі необхідності відрегулюйте висоту насадки, як це зазначено вище.

Проблема

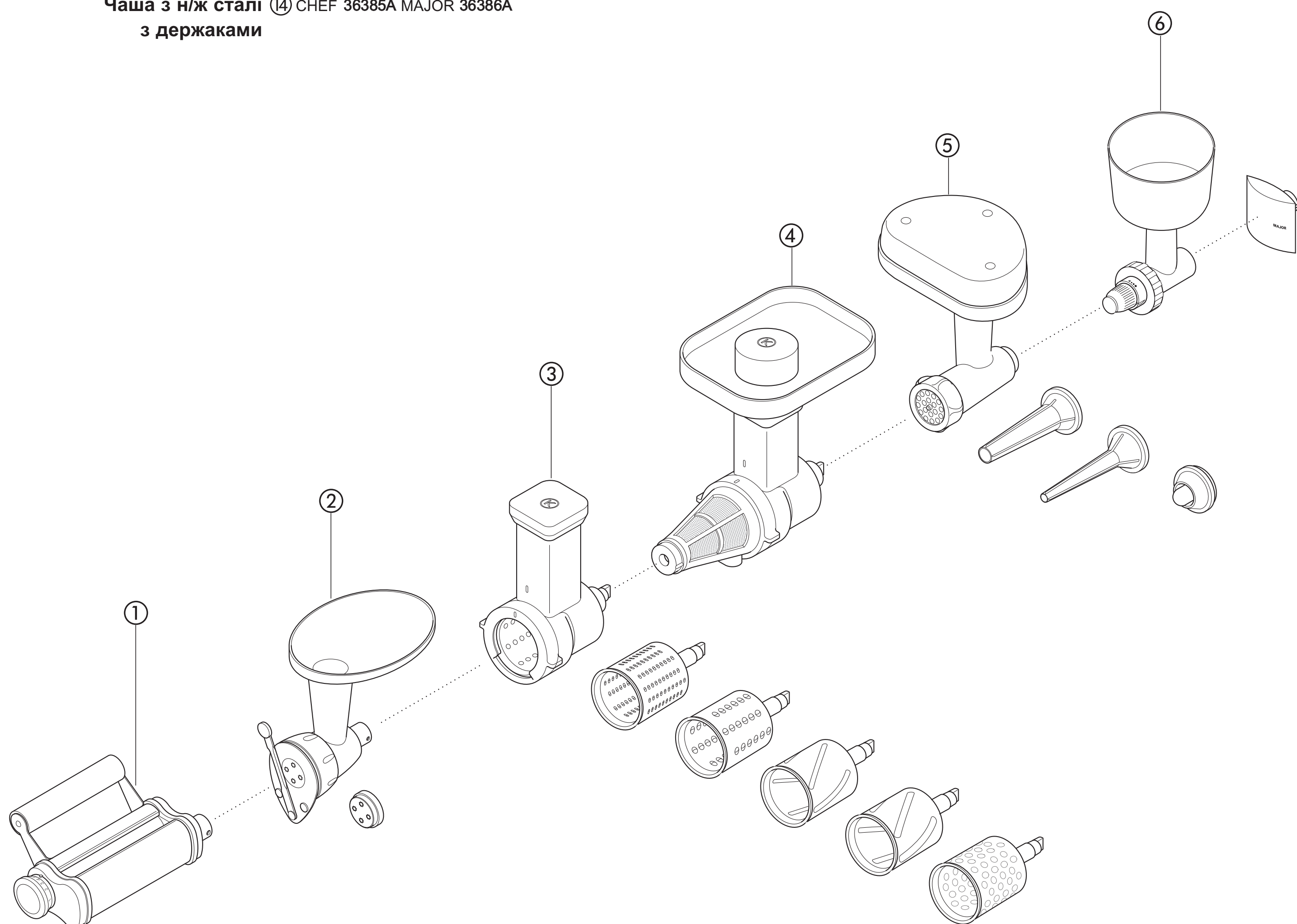
- Міксер зупиняється під час роботи.

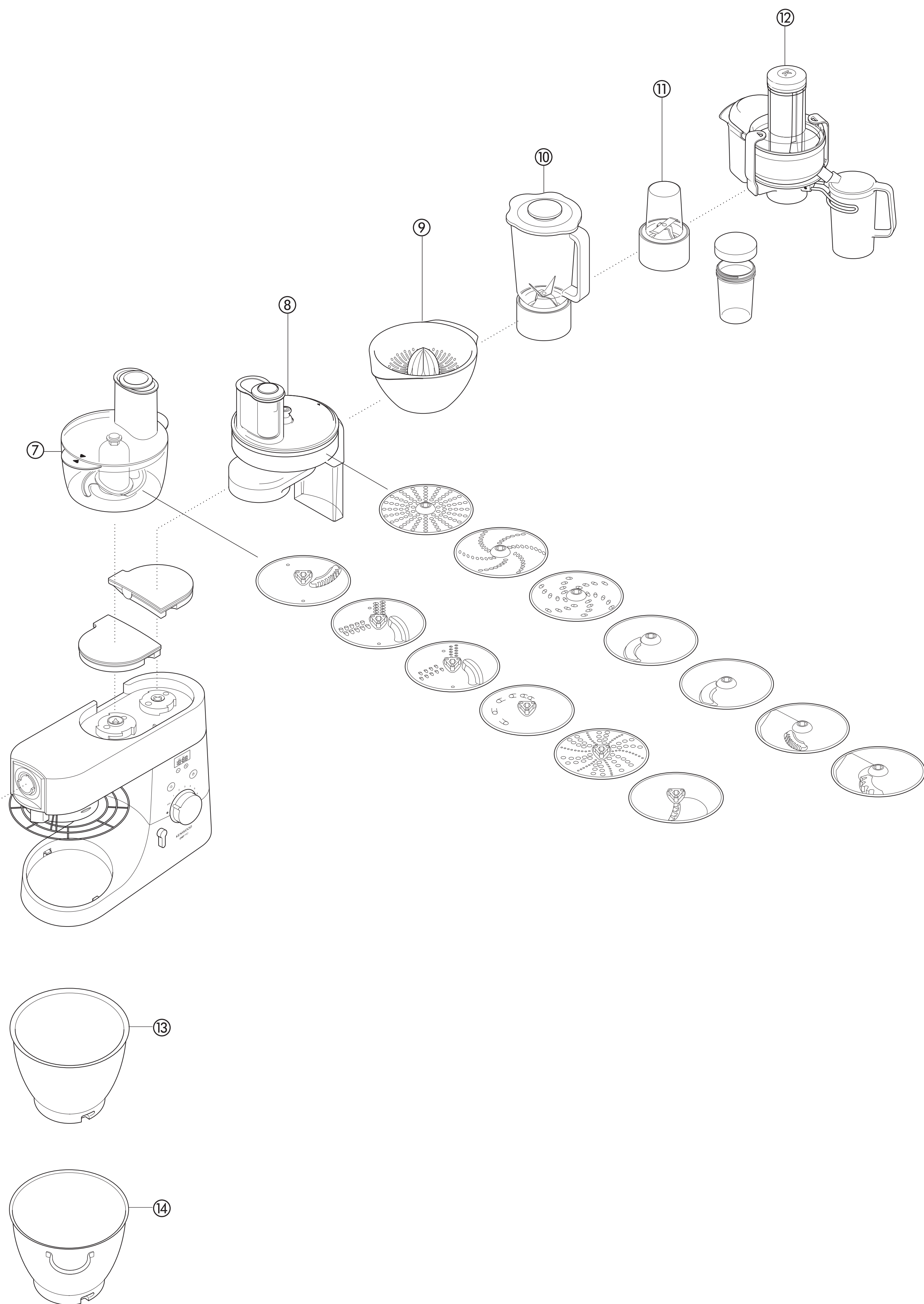
Усунення
- Міксер, який ви придбали, обладнаний пристроєм для захисту від перевантаження. Якщо трапиться перевантаження, міксер зупиниться, щоб не пошкодити прилад. В такому випадку відключіть міксер від мережі електропостачання. Вийміть частину інгредієнта, щоби зменшити навантаження та залишіть міксер на декілька хвилин. Підключіть міксер до мережі та натисніть кнопку “Пуск/стоп” Якщо міксер не розпочне роботу одразу після увімкнення, залишіть його ще на деякий час, щоб він охолонув.

Насадки для кухонного комбайну

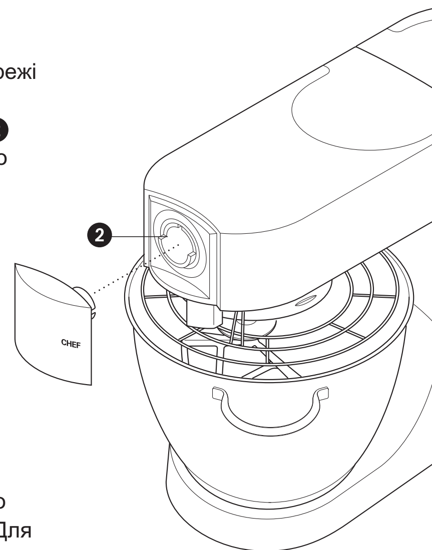
З приводу придбання насадки, що не входить до комплекту вашого приладу, звертайтеся у сервісний центр KENWOOD

Насадка	Код насадки
Пласка макаронниця ①	**AT970A**
додаткові насадки для макаронних виробів (не показано) використовується разом із AT970A	**AT971A** - тальятеллі **AT972A** - тальоліні **AT973A** - тренетте **AT974A** - спагетті
макаронниця ②	**AT910** поставляється разом з насадкою для приготування рігаті (можна встановити 12 додаткових насадок та насадку для приготування печива)
обертовий ніж ③	**AT643** поставляється у комплекті з 5 барабанами
Прес для ягід ④	**AT644**
багатофункціональний подрібнювач ⑤	**AT950A** поставляється разом із a великою порційною насадкою для ковбаси b малою порційною насадкою для ковбаси c пристроєм для готування кебабу
подрібнювач для зернових ⑥	**AT941A**
насадка для обробки продуктів ⑦	AT640 містить 3, як правило, різальних диска та ножовий блок
тертка ⑧	**AT340** має багато різних насадок
соковижималка для цитрусових ⑨	**AT312**
соковижималка ⑩	1,5 л акрил **AT337**, 1,5 л скло **AT338**, 1,5 л нержавіюча сталь **AT339**
універсальний подрібнювач ⑪	**AT320** містить 4 скляних чаші та 4 кришки для зберігання
соковижималка із центрифугою ⑫	**AT641**
Чаша Kenlyte ⑬	CHEF **19659A** MAJOR **26538A**
Чаша з н/ж сталі з держаками ⑭	CHEF **36385A** MAJOR **36386A**




⑦
⑧
⑨
⑩
⑪
⑫
⑬
⑭

Догляд та обслуговування



Догляд та чищення

- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від електромережі перед чищенням.
- Під час першого увімкнення на випускному **отворі привода** ❷ може з’явитися трохи мастила. Це – нормальне явище. Просто протріть.

блок електродвигуна, кришки приводів, запобіжний пристрій для пальців

- Протріть спочатку вологою, а потім сухою ганчіркою після кожного використання.
- Завжди встановлюйте кришки випускних отворів на місця, якщо не користуєтеся міксером.
- Ніколи не використовуйте абразивні матеріали та не опускайте прилад у воду.

Чаша

- Помийте руками, потім ретельно просушіть або помийте у посудомийній машині.
- Ніколи не використовуйте дротяну щітку, металевий віхоть або відбілювальний засіб для чищення чаші із нержавіючої сталі. Для видалення нальоту використовуйте оцет.
- Не встановлюйте прилад поряд із джерелами тепла (конфорками плити, електропечами, мікрохвильовими печами).

Насадки

- Помийте руками, потім ретельно просушіть або помийте у посудомийній машині.

Обслуговування та ремонт

- Пошкоджений шнур живлення із метою безпеки підлягає заміні на підприємствах фірми KENWOOD або в авторизованому сервісному центрі KENWOOD.

Якщо вам необхідна консультація з приводу:

- використання приладу або
- обслуговування, придбання запасних деталей або ремонту

Зверніться до магазину, в якому ви придбали цей прилад.

- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об’єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.



ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ ДИРЕКТОВОЮ ЕС 2002/96/EC.

Після закінчення терміну експлуатації не викидайте цей прилад з іншими побутовими відходами.

Віднесіть прилад до місцевого спеціального авторизованого центру збирання відходів або до дилера, який може надати такі послуги.

Відокремлена утилізація побутових приладів дозволяє уникнути можливих негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров’я людини, які виникають у разі неправильної утилізації, а також надає можливість переробити матеріали, з яких було виготовлено даний прилад, що, в свою чергу, зберігає енергію та інші важливі ресурси. Про необхідність відокремленої утилізації побутових приладів нагадує спеціальна позначка на продукті у вигляді перекресленого смітнику на колесах.

рецепти

Важливі поради стосовно випікання хліба на стор. 196

Білий хліб *круте дріжджове тісто*

інгредієнти
- 1,36 кг звичайного борошна із сильною клейковиною
- 15 мл (3 чайні ложки) солі
- 25 г свіжих дріжджів; або 15 г/20 мл (1 2унцій сухих дріжджів + 5 мл (1 чайна ложка) цукру
- 750 мл теплої води: 43°C (110°F). Використовуйте термометр або додайте 250 мл окропу до 500 мл холодної води
- 25 г сала (жиру)

Спосіб приготування

1 **Сухі дріжджі** (тип дріжджів, які необхідно розбавити для потрібної консистенції): налийте теплу воду у чашу. Після цього додайте дріжджі та цукор, і залишіть на приблизно 10 хвилин, доки не з'явиться піна.
Свіжі дріжджі: покришіть у борошно.
Інші види дріжджів: виконуйте інструкції виробника.

2 Налийте рідину у чашу. Після цього додайте борошно (якщо ви використовуєте свіжи дріжджі), сіль та сало (жир).

3 Вимішуйте на мінімальній швидкості протягом 45 - 60 секунд. Потім збільшить швидкість до 1, додайте ще борошна, якщо треба, і перемішуйте, доки не отримаєте тістоподібну масу.

4 Вимішуйте протягом 3 - 4 хвилин на швидкості 1, доки тісто не стане однорідним, пружним і буде відставати від стінок чаші.

5 Покладіть тісто у змащений жиром поліетиленовий пакет або у чашу та закрийте її кухонним рушником. Після цього поставте у тепле місце, щоб об'єм тіста збільшився вдвічі.

6 Знову перемішайте протягом 2 хвилин на швидкості 1.

7 Наповніть змащені жиром чотири форми для випікання на 450 г до половини, або сформуйте булочки. Після цього накрийте їх кухонним рушником та поставте у тепле місце, щоб об'єм тіста збільшився вдвічі.

8 Випікайте при 230°C/450°F/положення 8 регулятору духовки протягом 30 - 35 хвилин *для виготовлення батонів*, або 10 – 15 хвилин *для булочок*.

- Готовий хліб надає при постукуванні по нижній скоринці «порожній звук».

Кондитерські вироби із пісочного тіста

інгредієнти
- 450 г борошна, просіяти із сіллю
- 5 мл (1 чайна ложка) солі
- 225 г жиру (змішайте охолоджене сало та маргарин)
- Приблизно 80 мл (4 столових ложки) води

Поради
- Не перемішуйте занадто довго.

Спосіб приготування

1 Насипте борошно у чашу. Наріжте жир великими кубиками та додайте у борошно.

2 Перемішуйте на швидкості 1, доки не отримаєте суміш, що нагадує хлібні кришки. Припинить перемішування, як тільки тісто набуде "сального" вигляду.

3 Додайте води та перемішайте на мінімальній швидкості. Зупинить процес, як тільки тісто вбере воду.

4 Випікайте при 200°C/400°F/положення 6 регулятору духовки, залежно від наповнювача.

Торт «Павлова»

інгредієнти
- 3 білки, яйця повинні бути великого розміру
- 175 г цукрової пудри
- 275 мл подвійних вершків
- свіжі фрукти, наприклад, малина, полуниця, виноград, ківі

Спосіб приготування

1 Збивайте яєчні білки на високій швидкості, доки не отримаєте стійку піну.

2 Увімкніть режим збивання віничком на швидкості 5, поступово додаючи цукор по одній столовій ложці. Після кожного додавання ретельно збивайте.

3 Постеліть на лист для випікання харчовий пергамент, потім за допомогою ложки сформуйте із суміші круг приблизно 20 см/8" у діаметрі.

4 Поставте лист для випікання у духовку попередньо підігріту до 150°C/300°F/положення 2 регулятору духовки, а після цього негайно зменшить температуру до 140°C/275°F/положення 1 регулятору духовки та випікайте протягом 1 години. Вимкніть духовку, але залишіть торт всередині до повного охолодження.

5 Витягніть торт, зніміть харчовий пергамент та покладіть на блюдо. Збийте вершки до отримання стійкої піни та прикрасьте верхню частину торту, додайте фрукти.

Чарівний шоколадний торт

інгредієнти
- 225 г м'якого масла
- 250 г цукрової пудри
- 4 яйця
- 5 мл (1 чайна ложка) розчинної кави, розчинити у 15 мл (1 столовій ложці) гарячої води
- 30 мл (2 столові ложки) молока
- 5 мл (1 чайна ложка) мигдалевої есенції
- 50 г подрібнених горіхів мигдалю
- 100 г борошна для розпушення
- 5 мл (1 чайна ложка) розпушувача
- 50 г (2 унції) несолодка кокосова стружка

Спосіб приготування
1. Збивайте масло та цукор на низькій швидкості, поступово збільшуючи її, доки не отримаєте легку кремоподібну суміш. Зніміть залишки суміші зі стінок чаші та збивалки.
2. Збийте яйця в окремій посуді, а потім під час роботи міксера поступово додавайте суміш та ретельно перемішуйте. Вимкніть прилад та зніміть залишки зі стінок чаші.
3. На низькій швидкості додайте розчинну каву, молока та мигдалеву есенцію. Після цього додайте подрібнений мигдаль, просіяне борошно, розпушувач та кокосову стружку. Ретельно перемішайте до отримання однорідної маси, увімкнувши низьку швидкість.
4. Розділить суміш на дві частини та наповніть дві форми для випікання на 20 см/8", всередині яких треба постелити змащений жиром жиро-стікий папір. Розрівняйте верхівки та випікайте при 180°C/350°F/положення 4 регулятору духовки протягом приблизно 30 хвилин, доки тісто не стане пружним.
5. Вийміть, покладіть на гратчасту підставку та залиште охолонути.

Наповнювач із шоколадного мусу

інгредієнти
- 275 г звичайного шоколаду, розподілить на шматочки
- 225 мл подвійних вершків

Спосіб приготування
1. Розтопіть шоколад. Для цього покладіть його у посудину і поставте її у каструлю на парову баню.
2. Збийте вершки, починаючи із низької швидкості й поступово збільшуючи її, доки не отримаєте стійку піну.
3. Коли шоколад розтане, зніміть посудину з вогню та за допомогою ложки перемішайте до отримання кремоподібної суміші.
4. Розподілить шоколадний наповнювач між охолодженими коржами.

Медово-горіхова паста, використовуйте блендер

інгредієнти
- 25 г подрібнених горіхів
- 875 г меду кімнатної температури

Спосіб приготування
1. Покладіть інгредієнти у блендер згідно з вище зазначеним переліком.
2. Перемішуйте протягом 5 секунд, використовуючи імпульсний режим
3. Продукт готовий до вживання.

تورتة الشوكولاته الرائعة

المكونات
- ٢٢٥ غ (٨ أونس) زبد طري
- ٢٥٠ غ (٩ أونس) سكر بودرة
- ٤ بيضات
- ٥ مل (١ ملعقة صغيرة) قهوة فورية مذابة في ١٥ مل (ملعقة كبيرة) ماء ساخن
- ٣٠ مل (٢ ملعقة كبيرة) حليب
- ٥ مل (١ ملعقة صغيرة) نكهة اللوز
- ٥٠ غ (٢ أونس) لوز مقشر
- ١٠٠ غ (٤ أونس) دقيق ذاتي الرفع
- ٥ مل (١ ملعقة صغيرة) بيكنغ بودر
- ٥٠ غ (٢ أونس) بودرة كاكاو غير محلى

الطريقة
١ امزجي الزبد مع السكر على سرعة منخفضة حتى يسمك القوام (يصبح كالكريمة) ثم أزيدي السرعة بالتدريج حتى يصبح المزيج خفيفاً ومنفوشاً. أفرغي محتويات السلطانية والمضرب.
٢ اخفقي البيض في إناء بينما تعمل العجانة على سرعة عالية وأضيفي البيض بالتدريج، القليل في كل مرة حتى يندمج. أوقفي التشغيل وأفرغي المحتويات.
٣ أدمجي القهوة المذابة والحليب ونكهة اللوز على سرعة منخفضة. أضيفي اللوز المقشر والدقيق المنخول والبيكنغ بودر والكاكاو. اعجني على سرعة منخفضة لدمج المكونات.
٤ اقسمي العجينة في علبتين للخبيز قطرهما ٢٠ سم/ ٨ بوصات مبطنتين بورق غير ماص للدهن مدهوناً بالزيت. ساوي السطحين ثم اخبزي على درجة حرارة ١٨٠م/ ٣٥٠ف/علامة غاز ٢ لمدة ٣٠ دقيقة تقريباً حتى يصبح الكيك مرناً عند اللمس.
٥ تقلب وتترك لتبرد على رف من السلك.

حشوة موس الشوكولاته

المكونات
- ٢٧٥ غ (١٠ أونس) شوكولاته سادة مقطعة إلى قطع
- ٢٢٥ مل (٨ أونس) كريمة كاملة الدسم

الطريقة
١ أذيبي الشوكولاته بوضعها في سلطانية داخل حمام ماء ساخن على الموقد.
٢ اخفقي الكريمة بدءً بسرعة منخفضة وزيديها بالتدريج إلى سرعة أعلى حتى تتكون قمماً لينة.
٣ عندما تذوب الشوكولاته أزيلي السلطانية من فوق حمام الماء الساخن واستعملي ملعقة كبيرة لطي الشوكولاته داخل الكريمة.
٤ افردي حشوة الشوكولاته بين طبقتي الكيك الباردتين.

غطاء العسل والمكسرات باستخدام المسيّل

المكونات
- ٢٥ غ مكسرات مقطعة
- ٨٧٥ غ عسل نقي متروك في درجة حرارة الغرفة

الطريقة
١ ضعي المكونات في المسيّل بالترتيب المذكور أعلاه.
٢ اخلطي المكونات باستخدام وضع التحكم بالنبض لمدة ٥ ثوان.
٣ استخدميه عند الحاجة.

وصفات التحضير

راجعي النقاط الهامة لصنع الخبز ص ٢٠٦.

عجينة خبز ابيض مع خميرة جافة

المواد
- ٦٣.١ كجم (٣ باوند) دقيق عادي قوي
- ٥١ مل (٣ ملعقة شاي) ملح
- ٥٢ جم (١ اونصة) خميرة طازجة ؛ او ٥١ جم/٠٢ مل (٥،٠ اونصة) خميرة جافة + ٥ مل (١ ملعقة شاي) سكر
- ٠٥٧ مل (٥٢.١ باينت) ماء دافئ: ٣٤ م (٠١١ ف). استعمل محرار او اضف ٠٥٢ مل (٩ انصة سائل) من الماء الغالي الى ٠٠٥ مل (٨١ اونصة سائل) الى ماء بارد.
- ٥٢ جم (١ اونصة) سمنة

الطريقة
الخميرة الجافة (من النوع الذي يحتاج الى اعادة تهيئة): صب الماء الدافئ في الوعاء. ثم اضف الخميرة والسكر ودعها ساكنة لحوالي ٠١ دقائق الى ان تصبح ذات رغوة.
الخميرة الطازجة: فتتها في الدقيق.
انواع اخرى من الخميرة: اتبع تعليمات المنتج.

٢ صب السائل في الوعاء. ثم اضف الدقيق (مع الخميرة الطازجة ان استعملت)، والملح والسمن.

٣ تعجن المواد على السرعة الدنيا لمدة ٠٦-٥٤ ثانية. ثم ارفع السرعة الى ١، مضيفا مزيدا من الدقيق اذا لزم، الى ان تتشكل العجينة.

٤ تعجن المواد لمدة ٣.٤ دقائق اضافية على السرعة1 الى ان تصبح العجينة سلسلة ومرنة وتترك جوانب الوعاء نظيفة.

٥ ضع العجينة في كيس بوليثين مزيّت او وعاء مغطى بمنشفة شاي. ثم اتركها في مكان دافئ الى ان يتضاعف حجمها.

٦ اعد العجن على السرعة ١ لمدة ٢ دقيقة.

٧ املأ الى المنتصف اربع اوعية معدنية مزيتة قياس ٠٥٤ جم (١ باوند) بالعجين، او شكل العجين بهيئة ارغفة اسطوانية الشكل ثم غط بمنشفة شاي واتركها في محل دافئ الى ان يتضاعف حجمها.

٨ تخبز على ٠٣٢ درجة مئوية/٠٥٤ ف/غاز علامة ٨ لمدة ٠٣-٥٣ دقيقة للارغفة و ٠١-٥١ للاسطوانات.

- عندما يصبح الخبز جاهزا يجب ان يصدر منه صوت وكأنه مجوّف عند ضربه.

المعجنات ذات القشرة الهشة

المكونات
- ٤٥٠ غ (١ رطل) دقيق وينخل مع الملح
- ٥ مل (١ ملعقة صغيرة) ملح
- ٢٢٥ غ (٨ أونس) دهن حيواني (استخدمي السمن من الثلاجة مباشرة)
- حوالي ٨٠ مل (٤ ملاعق كبيرة) ماء

تلميح
- لا تفرطي في الخلط.

الطريقة
١ ضعي الدقيق في السلطانية. قطّعي الدهن وأضيفيه إلى الدقيق.
٢ اعجني الخليط على السرعة ١ حتى يشبه فتات الخبز. أوقفي العجن قبل أن يبدو الخليط دهنياً.
٣ أضيفي الماء واعجني على أقل سرعة min. أوقفي العجن بمجرد اندماج الماء داخل العجينة.
٤ اطهي العجينة عند درجة حرارة ٢٠٠م/ ٤٠٠ف/ علامة غاز ٦ وهذا يتوقف على الحشوة.

مرنغ البافلوفا

المكونات
- بياض ٣ بيضات كبيرة
- ١٧٥ غ (٦ أونس) سكر بودرة
- ٢٧٥ مل (١٠ أونس) كريمة كاملة الدسم
- فاكهة طازجة مثال: التوت أو الفراولة أو العنب أو الكيوي

الطريقة
١ اخفقي بياض البيض على سرعة عالية حتى تتكون "قمماً لينة".

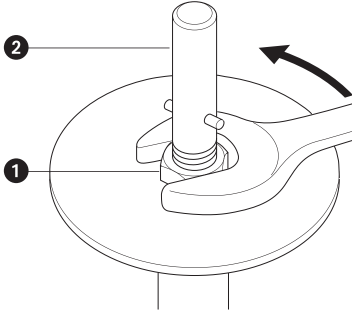
٢ بينما تعمل خفاقة البيض على السرعة ٥، أضيفي السكر تدريجياً بمقدار ملعقة كبيرة كل مرة واخفقي بعد كل إضافة.

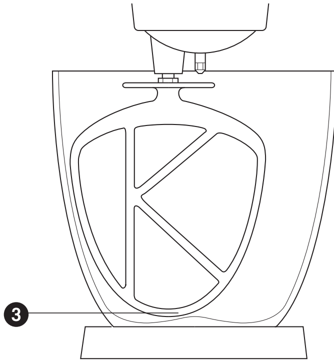
٣ بطّني صينية خبيز بورق السيليكون ثم اغرفي المرنغ على الورق مكوناً مأوى مفرغ من الداخل قطره تقريباً ٢٠ سم/ ٨ بوصات.

٤ ضعي صينية الخبيز في الفرن المسخن مسبقاً إلى درجة حرارة ١٥٠م/ ٣٠٠ف/ علامة غاز ٢، ثم أخفضي درجة الحرارة فوراً إلى ١٤٠م/ ٢٧٥ف/ علامة غاز ١ واخبزي لمدة ساعة واحدة. أطفئي الفرن ولكن اتركي البافلوفا تبرد داخل الفرن.

٥ عند التقديم، أزيلي ورق السيليكون وارفعي المرنغ على طبق التقديم. اخفقي الكريمة حتى تتكون قمماً لينة ثم افرديها على سطح البافلوفا ثم جمّليها بالفاكهة.

التنظيف والصيانة





العناية والتنظيف

- دائماً أوقفي التشغيل وأزيلي القابس الكهربائي قبل التنظيف.
- قد يظهر قليل من الشحم عند **المخرج** ❷ عند الاستخدام لأول مرة. هذا أمر طبيعي – فقط امسحيه.

وحدة الطاقة، أغطية المخرج وواقي الأصابع

- امسح بقطعة قماش رطبة ثم التجفيف.
- كفي دائماً أغطية المخارج في حالة عدم استخدامها.
- يحذر استخدام المواد الكاشطة أو الغمر في الماء.

الوعاء

- غسيل يدوي ثم التجفيف جيداً أو غسيل في غسالة الأطباق.
- يحذر استخدام فرشاة من السلك أو الصوف المعدني أو مواد التبييض عند تنظيف الوعاء المصنوع من الصلب عديم الصدأ. استخدمي الخل لإزالة الطبقة الجيرية.
- أبعديه عن مصادر الحرارة (سطح الموقد، الأفران، المايكروويف).

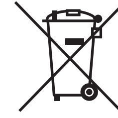
الأدوات

- غسيل يدوي ثم التجفيف جيداً أو غسيل في غسالة الأطباق.

الصيانة ورعاية العملاء

- في حالة تلف السلك الكهربي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة بواسطة KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من KENWOOD.
- للحصول على مساعدة حول:
- استخدام الجهاز أو
- إجراء الصيانة أو استبدال الأجزاء
أتصلي بالمتجر الذي قمت بشراء الجهاز منه.

- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.



معلومات هامة حول كيفية التخلص الصحيحة من المنتج حسب توجيهات المجموعة الاقتصادية الأوروبية 2002/96/EC.

عند انتهاء العمر التشغيلي للمنتج يجب عدم التخلص من المنتج في مخلفات المناطق الحضرية.

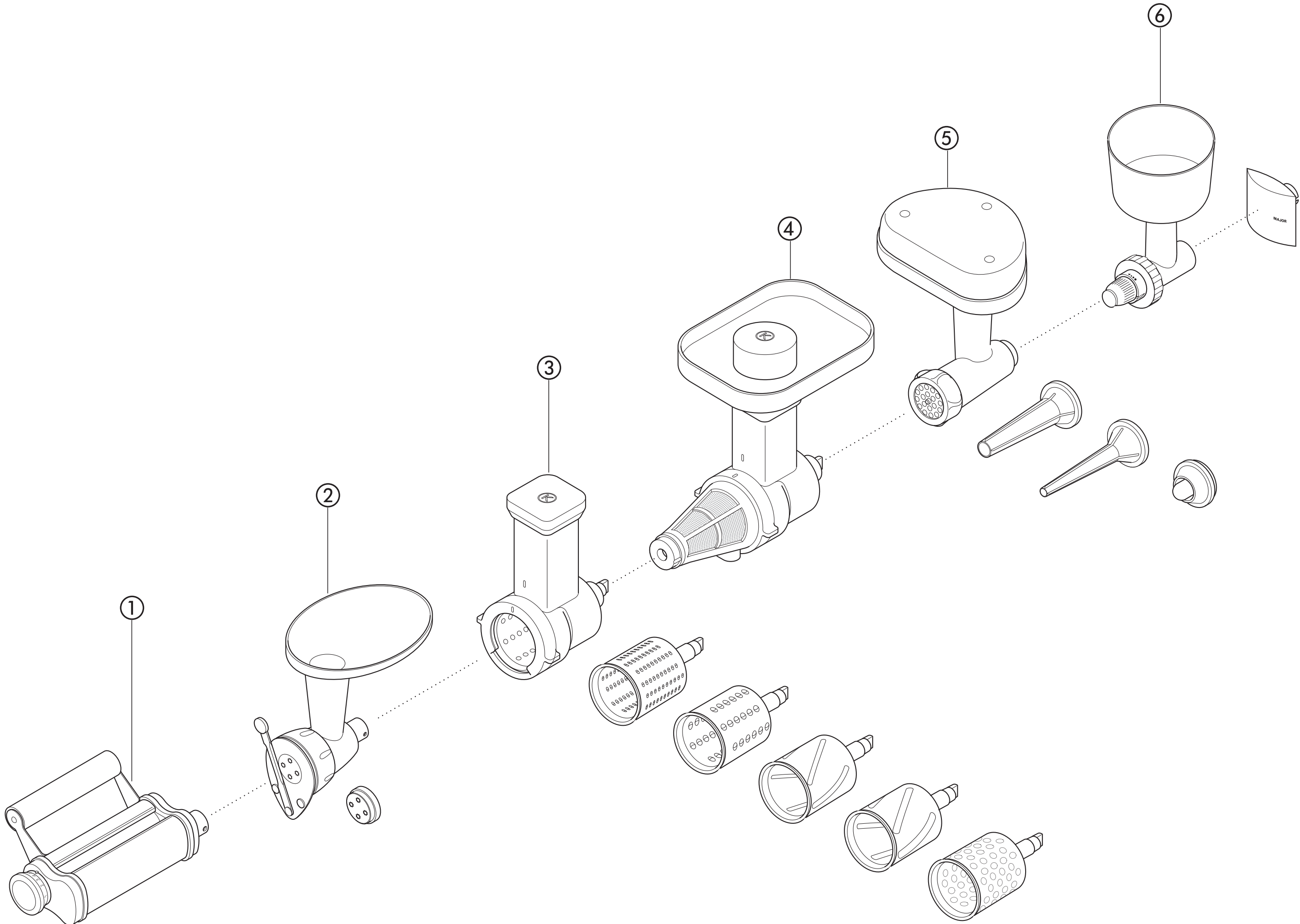
لا بد من أخذ المنتج إلى مركز سلطة محلية خاصة متخصصة في جمع النفايات أو موزع يقدم هذه الخدمة .إن التخلص من الأجهزة المنزلية بشكل منفصل يجنب الآثار السلبية المترتبة على البيئة والصحة والناجمة عن التخلص من الأجهزة بصورة غير سليمة كما أن هذا الإجراء يساعد في إعادة استخدام المواد التأسيسية مما يوفر جانباً فعالاً من الطاقة والموارد.

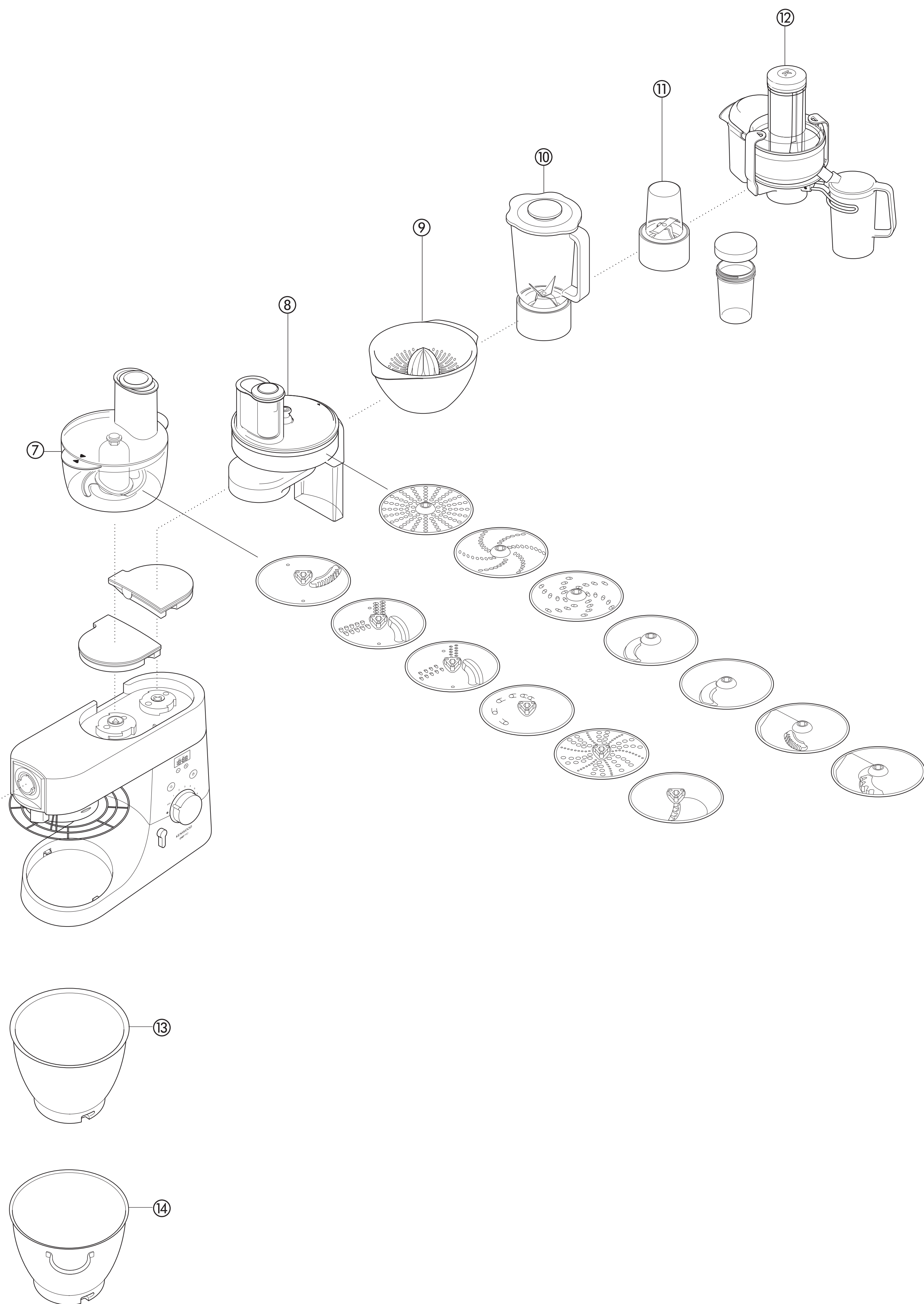
وللتذكير بوجوب التخلص من الأجهزة المنزلية وبشكل منفصل وضع على المنتج علامة سلة مهملات ذات العجلات مشطوبة.

الملحقات المتاحة

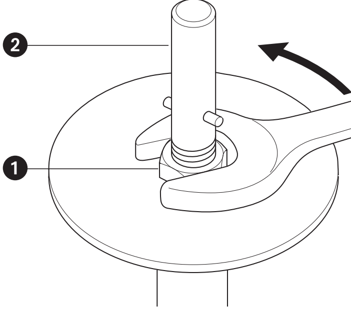
لشراء ملحقة غير متضمنة مع مجموعتك، اتصلي بمركز صيانة KENWOOD القريب منك.

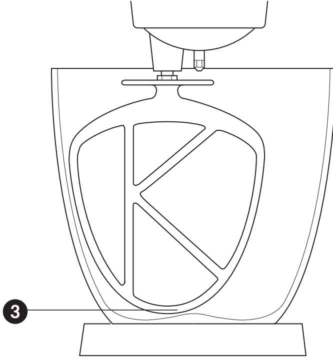
الملحقة	رمز الملحقة
صانعة المعجنات (الباستا) المسطحة ①	**AT970A**
ملحقات إضافية للباستا (غير مبينة)	**AT971A** تاغلياتيلي
تستخدم مقترنة بـ AT970A	**AT972A** تاغليوليني
	AT973A ترينيتي
	AT974A سباغيتي
صانعة المعجنات (الباستا) ②	**AT910** تأتي مع قالب مكروني ريجاتي (١٢ قالب إضافي وصانعة بسكويت يمكن تركيبها)
ماكينة تقطيع الطعام روتو ③	**AT643** تأتي مع ٤ أسطوانات
عصارة التوت ④	**AT644**
مفرمة الأطعمة المتعددة الاستخدامات ⑤	**AT950A** تأتي مع
	a فوهة نقانق كبيرة
	b فوهة نقانق صغيرة
	c صانعة الكبة الشامية
مطحنة الحبوب ⑥	**AT941A**
ملحقة معالجة الطعام ⑦	**AT640** تحتوي على ٣ قطع معدنية للتقطيع قياسياً وشفرة سكين.
ملحق التقطيع/ المبشرة برو ⑧	**AT340** يأتي مع مجموعة من أسطح التقطيع والبشر
عصارة موالح ⑨	**AT312**
المسيّل ⑩	١,٥ لتر إكريليك **AT337**، ١,٥ لتر زجاج **AT338**، ١,٥ لتر ستانلس ستيل **AT339**
مطحنة متعددة الاستخدام ⑪	**AT320** تأتي مع ٤ أوعية زجاجية و٤ أغطية للتخزين
عصارة الطرد المركزي ⑫	**AT641**
سلطانية كينلايت ⑬	**MAJOR 26538A CHEF 19659A**
سلطانية ستانلس ستيل بمقبضين ⑭	**MAJOR 36386A CHEF 36385A**




⑦
⑧
⑨
⑩
⑪
⑫
⑬
⑭

استكشاف الأخطاء وإصلاحها





المشكلة

- خفاقة البيض أو مضرب العجين يقرع قاع السلطانية أو لا يصل إلى المكونات الموجودة في قاع السلطانية.

الحل • اضبطي الارتفاع. وتلك هي الطريقة:

١ افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربي.
٢ ارفعي رأس الخلاط وركبي خفاقة البيض أو المضرب.
٣ اخفضي رأس الخلاط. إذا كانت المسافة تحتاج إلى الضبط، ارفعي رأس الخلاط وأزيلي الأداة.
٤ باستخدام مفتاح الربط المزود فكي الصامولة ❶ بشكل كاف للسماح بتعديل محور الدوران ❷. لخفض الأداة المستخدمة في اتجاه قاعدة الوعاء، لفي محور دوران الأداة في اتجاه عكس عقارب الساعة. لرفع الأداة بعيداً عن قاع الوعاء، لفي محور الدوران في اتجاه عقارب الساعة.
٥ أعيدي إحكام ربط الصامولة.
٦ ركبي الأداة في الخلاط واخفضي رأس الخلاط. للحصول على الأداء الأفضل لكل من خفاقة البيض أو المضرب على شكل حرف K، يجب أن تكون الأداة تكاد تلامس قاع الوعاء ❸.
٧ كرري الخطوات السابقة حسب الحاجة حتى يتم ضبط الأداة بشكل صحيح. بمجرد الوصول إلى المسافة الصحيحة أحكمي ربط الصامولة.

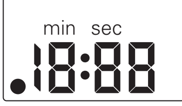
- المضرب المرن: في الوضع المثالي، يكاد المضرب المرن يلامس قاع السلطانية مع التأكد من عدم انحناء أجنحة المضرب المرن مع قاع السلطانية حيث يسبب ذلك تآكلاً شديداً. إذا لزم الأمر، اضبطي الارتفاع حسب الإجراء الموضح فيما سبق.

المشكلة

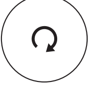
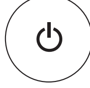
- العجانة تتوقف أثناء التشغيل.

الحل • الخلاط مزود بجهاز حماية من الحمل الزائد وسوف يتوقف إذا زادت حمولته عن السعة القصوى وذلك لحماية الجهاز. إذا حدث ذلك، فأزيلي القابس الكهربائي. أزيلي بعض المكونات لتخفيف الحمل واتركي الخلاط بدون تشغيل لبضع دقائق. وصلي القابس الكهربائي واضغطي على زر بدء / إيقاف التشغيل. في حالة عدم بدأ تشغيل الخلاط فوراً فاتركيه لفترة إضافية حتى يبرد.

العجانة





لاستخدام مؤقت العد التنازلي

١ أوصلي العجانة بمصدر الطاقة. ستظهر 88:88 على الشاشة ثم تختفي تاركة مؤشر توصيل الطاقة واضحاً .
٢ اضغطي على أحد الزرين + أو – لمدة ثانية واحدة وسيختفي مؤشر توصيل الطاقة ويظهر 00:00 على الشاشة.
٣ اضغطي على الزرين + و – لضبط الزمن المطلوب على الشاشة. سيقوم المؤقت بعرض الوقت ووحدته ٥ ثوان. إذا ضغطت على أحد الزرين مع الاستمرار ستتغير الأرقام بسرعة أكبر كلما طالت مدة الضغط. يمكن ضبط ٦٠ دقيقة كحد أقصي. إذا لم يتم تحديد الوقت خلال ٣٠ ثانية فستعود الشاشة لعرض مؤشر توصيل الطاقة.
٤ اضغطي على زر بدء/ إيقاف التشغيل ⏻ لبدء تشغيل العجانة وسيقوم المؤقت بالعد التنازلي بوحدة ثانية واحدة.
- يمكن إيقاف العجانة مؤقتاً في أي وقت بالضغط على زر بدء/ إيقاف التشغيل مرة واحدة، وهذا سيوقف المؤقت مؤقتاً أيضاً. لمتابعة عملية العجن اضغطي مجدداً على زر بدء/ إيقاف التشغيل وسيبدأ تشغيل العجانة ويستمر المؤقت في العد التنازلي. إذا تركت العجانة في وضع الإيقاف المؤقت لمدة عشرة دقائق فسيعاد ضبط المؤقت تلقائياً وستصدر نغمة مسموعة لمدة ثانيتين.

٥ ستتوقف عملية العجن تلقائياً عند انتهاء الزمن الكلي المحدد وستصدر صافرة مسموعة لمدة ٥ ثوان. ستومض الشاشة لمدة ٥ ثوان 00:00 ثم تختفي وتعرض مؤشر توصيل الطاقة .

لإعادة ضبط المؤقت

١ قومي بتصفير المؤقت بالضغط على الزرين + و – في نفس الوقت.
على أية حال، إذا لم يتم استخدام العجانة لمدة ٣٠ دقيقة سيعاد ضبط المؤقت تلقائياً ويظهر على الشاشة 00:00.

السعة القصوى

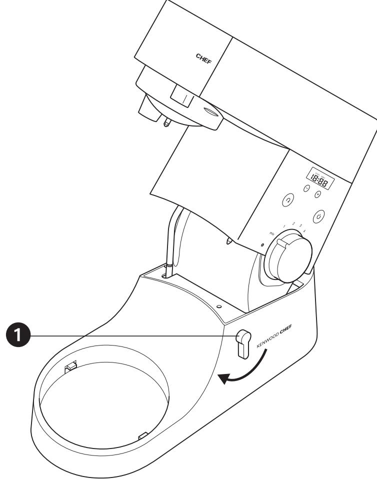
	CHEF	MAJOR
المعجنات ذات القشرة الهشة	وزن الدقيق: ٦٨٠ غ – ١ رطل ٨ أونس	وزن الدقيق: ٩١٠ غ – ٢ رطل
عجينة الخميرة السميكة	وزن الدقيق: ١,٣٦ كغ – ٣ رطل	وزن الدقيق: ١,٥ كغ – ٣ رطل ٥ أونس
	الوزن الإجمالي: ٢,١٨ كغ – ٤ رطل ١٣ أونس	الوزن الإجمالي: ٢,٤ كغ – ٥ رطل ٥ أونس
عجينة الخميرة الخفيفة	وزن الدقيق: ١.٣ كغ – ٢ رطل ١٤ أونس	وزن الدقيق: ٢,٦ كغ – ٥ رطل ١٢ أونس
	الوزن الإجمالي: ٢,٥ كغ – ٥ رطل ٨ أونس	الوزن الإجمالي: ٥ كغ – ١١ رطل
خلطة كيك الفاكهة	الوزن الإجمالي: ٢,٧٢ كغ – ٦ رطل	الوزن الإجمالي: ٤,٥٥ كغ – ١٠ رطل
بياض البيض	١٢	١٦

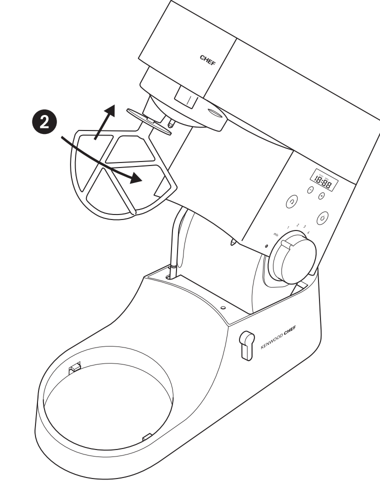
تلميحات عامة
- أوقفي العجن واكشطي السلطانية من أسفل باستخدام ملعقة التقليب.
- خفق البيض المتروك في درجة حرارة الغرفة هو أفضل ما يمكن.
- قبل خفق بياض البيض، تأكدي من عدم وجود زيت أو صفار بيض على خفاقة البيض أو السلطانية.
- استخدمي مكونات باردة للعجين إذا لم تذكر الوصفة خلاف ذلك.

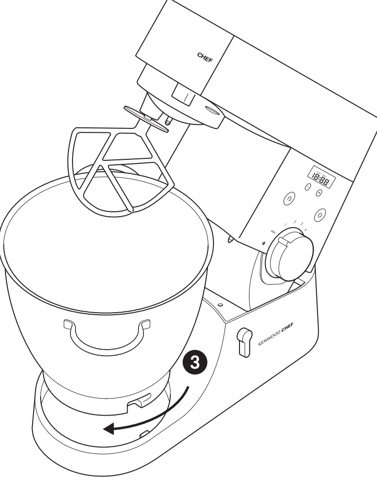
نقاط هامة لصنع الخبز

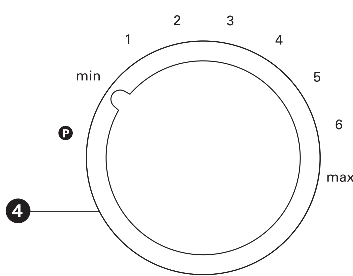
هام
- يحذر الزيادة عن السعة القصوى المذكورة أعلاه – سوف تتسببي في الحمل الزائد على الجهاز.
- إذا سمعت صوت الجهاز مثقلاً، فأوقفي التشغيل وأزيلي نصف العجين ثم تعاملي مع كل نصف على حدة.
- تمتزج المكونات أفضل ما يمكن عند وضع السوائل أولاً في السلطانية.

العجانة









أدوات الخلط وبعض من استخداماتها

مضرب العجين
- لعمل الكيك والبسكويت والمعجنات والغطاء السكري للحلوى والحشوات وجاتوه الإكلير والبطاطس المهروسة.

المضرب المرن
- مثالي لكشط الخلطات عن جوانب وقاع السلطانية أثناء عملية الخلط.

خفاقة البيض
- لخفق البيض والزبد والقشدة والعجائن السائلة والكيك الإسفنجي خالي الدسم وأغطية الحلوى (المرنغ) وكيك الجبن والموس والسوفليه. لا تستخدمي خفاقة البيض للخلطات السميكة (مثل مزج السمن مع السكر حتى يسمك القوام) – فقد تتلفيها.

خطاف العجين
- لخلطات الخميرة.

لاستخدام العجانة

١ أديري رافعة رأس العجانة في اتجاه عقارب الساعة ❶ وارفعي رأس العجانة حتى تقفل.

لإدراج أداة
٢ دفعي الأداة لأعلى حتى تتوقف ❷ ثم لفيها حتى تقفل في موضع التثبيت.

٣ اضبطي السلطانية على القاعدة – اضغطي لأسفل وأديري في اتجاه عقارب الساعة ❸.

٤ لخفض رأس العجانة، ارفعيها قليلاً وأديري رافعة رأس العجانة في اتجاه عقارب الساعة. ثم اخفضيها إلى وضع القفل.

لإزالة أداة
- أديريها وأزيليها.

٥ أوصلي العجانة بمصدر الطاقة. ستظهر 88:88 على الشاشة ثم تختفي تاركة مؤشر توصيل الطاقة مضاءً [•].

٦ أديري مفتاح السرعات ❹ إلى الوضع المطلوب ثم اضغطي على زر بدء/ إيقاف التشغيل ⏻ لبدء تشغيل العجانة. سيقوم المؤقت بحساب الوقت ووحدته ثانية واحدة. يمكنك تغيير السرعة في أي وقت أثناء تشغيل العجانة.

٧ أوقفي العجانة بالضغط على زر بدء/ إيقاف التشغيل ⏻. سيظهر أمامك على الشاشة زمن التشغيل وإذا تم إعادة تشغيل الجهاز سيستمر المؤقت في حساب الزمن بشرط مرور مالا يزيد عن ثلاث دقائق. وإذا لم تستخدم العجانة خلال هذا الوقت فسوف يتم إعادة ضبط الزمن الظاهر على الشاشة إلى 00:00.

هام – إذا حدث في أي وقت رفع رأس العجانة أثناء التشغيل، فسوف تتوقف العجانة تلقائياً ولن يعاد تشغيلها تلقائياً بعد خفض رأس العجانة. سيعاد تشغيلها فقط عند خفض رأس العجانة والضغط على زر بدء/ إيقاف التشغيل ⏻.

وضع النبض

لتحديد وضع النبض أديري مفتاح السرعات عكس عقارب الساعة إلى الموضع Ⓟ. ستعمل العجانة بأقصى سرعة طالما بقي المفتاح في هذا الموضع. عند تحرير المفتاح سيعود للموضع min وسيتوقف تشغيل العجانة.

ملاحظة: إذا كانت العجانة تعمل في وضع المؤقت فلن تعمل وظيفة النبض.

زر الطيّ

اضغطي على زر الطيّ ⟲ ثم حرريه وستعمل العجانة تلقائياً على أقل سرعة لمدة ٢–٣ ثوان. يمكنك الضغط على الزر مع الاستمرار إذا أردت تشغيل العجانة لفترة أطول أو الضغط المتكرر عند الحاجة لمزج المكونات.

ملاحظة: إذا كانت العجانة تعمل في وضع المؤقت فلن تعمل وظيفة الطيّ.

مفتاح السرعات ❹

مضرب العجين
- **مزج السمن مع السكر حتى يسمك القوام (يصبح كالكريمة)**
  ابدئي بالسرعة min ثم زيديها بالتدريج إلى max.
- **خفق البيض مع الخلطات ذات القوام الكريمي** ٤ – max
- **طيّ الدقيق أو الفاكهة..الخ** ١– min
- **مزج مكونات الكيك** ابدئي بالسرعة min ثم زيديها بالتدريج إلى max.
- **دعك السمن مع الدقيق** ٢ – min

المضرب المرن
- لكشط الخلطات عن جوانب السلطانية، ابدئي التشغيل على السرعة المنخفضة ثم ارفع السرعة تدريجياً حتى السرعة ٣.

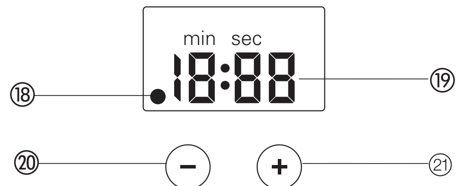
خفاقة البيض
- زيدي السرعة بالتدريج إلى max.

خطاف العجين
- ابدئي بالسرعة min ثم زيديها بالتدريج إلى ١.

تعرّفي على جهاز المطبخ المتكامل من Kenwood

المخارج الملحقة
1. مخرج عالي السرعة
2. مخرج متوسط السرعة
3. مخرج منخفض السرعة
4. مقبس إلحاق الأداة

العجانة
5. رأس العجانة
6. مزلاج المخرج
7. واقي الأصابع
8. السلطانية
9. وسادة قاعدة السلطانية
10. رافعة رأس العجانة
11. مفتاح السرعات
12. وحدة الطاقة
13. مضرب العجين
14. المضرب المرن
15. خفاقة البيض
16. خطاف العجين
17. ملعقة التقليب





وحدة التحكم
19. شاشة المؤقت
18. ضوء مؤشر توصيل الطاقة
20. زر تقليل المؤقت
21. زر زيادة المؤقت
22. زر الطيّ
23. زر بدء/ إيقاف التشغيل

تعرّفي على جهاز المطبخ المتكامل من Kenwood

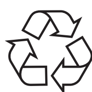
قبل استعمال جهاز كينوود
- اقرأ هذه التعليمات بعناية واحتفظ بها للمستقبل.
- ازل جميع مواد التغليف واية ملصقات.

السلامة
- أوقفي التشغيل وأزيلي القابس من الكهرباء قبل تركيب أو إزالة الأدوات/ الملحقات بعد الاستخدام وقبل التنظيف.
- أبعدي أصابعك عن الأجزاء المتحركة والملحقات التي تم تركيبها.
- يحذر ترك الجهاز مهملاً أثناء التشغيل.
- يحذر استخدام جهاز في حالة تلفه. يجب فحص الجهاز أو إصلاحه : راجعي قسم "الخدمة"، ص ٢١٠.
- يحذر ترك السلك الكهربائي متدلياً في حالة وجود طفل فقد ينتزعه.
- يحذر تعرض وحدة الطاقة أو السلك الكهربي أو قابس التوصيل للماء.
- يحذر استخدام ملحقة غير مرخصة أو أكثر من ملحقة في المرة الواحدة.
- يحذر زيادة المحتوى عن الحد الأقصى المذكور في ص ٢٠٦.
- عند استخدام ملحقة ما، يجب قراءة تعليمات الأمان الواردة معها.
- انتبهي عند حمل هذا الجهاز فهو ثقيل. تأكدي من قفل رأس العجانة وتأمين السلطانية والأدوات والمخرج والسلك الكهربائي قبل حمل الجهاز.
- هذا الجهاز غير مصمم للاستخدام بواسطة أشخاص (يتضمن ذلك الأطفال) بقدرات عقلية أو حسية أو جسدية منخفضة أو دون خبرة ومعرفة باستخدام الجهاز، إلا في حالة الإشراف عليهم أو التوجيه من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- يجب استخدام الجهاز للأغراض المنزلية المخصص لها فقط. لن تتحمل شركة Kenwood أية مسئولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة، أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.

قبل التوصيل بالكهرباء
- يجب التأكد من تماثل مواصفات المصدر الكهربي مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز مع توجيهات المجموعة الأوروبية 2004/108/EC المتعلقة بالتوافق الكهرومغناطيسي وتنظيمات المجموعة الأوروبية رقم 1935/2004 بتاريخ ٢٠٠٤/١٠/٢٧ المتعلقة بالمواد المتلامسة مع الطعام.

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى
١ أزيلي كل مكونات التغليف.
٢ اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي قسم "العناية والتنظيف"، ص ٢١٠.

Head Office Address: Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwoodworld.com
Designed and engineered by Kenwood in the UK
Made in China



KW89789/1